

تراكيب



MICROWAVE OVEN
DW-115C-HZ

ڈاولانس ریلائئیل ہے!



شیف گلزار



شیف گلزار کی منتخب کردہ ڈاولینس
ماسکرودیو اون کی لذیذ ترکیب

مفید معلومات

رواتی اور پرانے oven کے مقابلے میں مانگروو یو میں کھانا آدمی سے بھی کم وقت میں تیار ہوتا ہے۔



حرارت کھانے کے اندر ہی بھی ہے جس سے آپ کا بادر بھی خانہ گرم نہیں ہوتا۔



مانگروو یو میں کھانا کم وقت میں تیار ہونے کی وجہ سے اس میں موجود ماسن اور مزسر بڑھتے ہیں۔



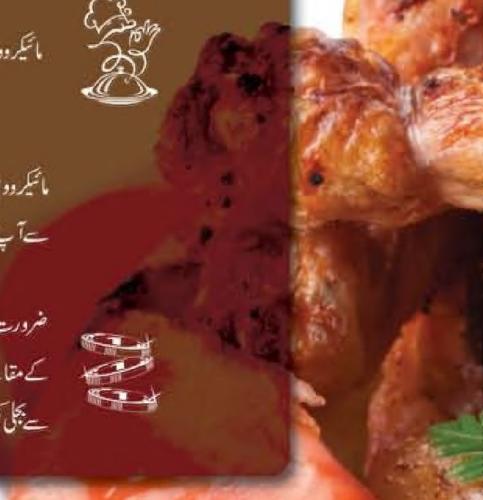
مانگروو یو میں کھانا پکانے سے اس کا ذاتی محفوظہ ہتا ہے۔



مانگروو یو میں کھانا سرگل ڈش یا ہپ پلیٹ میں پکانے کی کیولت سے آپ کا بادر بھی خانہ سماں ہتا ہے۔



ضرورت کے مطابق کھانے کی مقدار منتخب کریں۔ رواتی اور ان کے مقابلے میں مانگروو یو میں کم وقت میں کھانا تیار ہونے کی وجہ سے بچالی کم خرچ ہوتی ہے۔



کوک سنگ آپشن سلیکشن

- ماں سکردو یونیٹ کھانے کے بعد ریپسی بک میں دی گئی مددیات کے مطابق آپ (^) یا ڈاؤن (~) بٹھوکی مدد سے پہلے مینیو سلیکٹ کریں اور پھر ریپسی نمبر کو سلیکٹ کریں۔
- پھر ریپسی / CONFIRM/+30 sec / Start کے میں کی مدد سے مینیو سلیکشن کو نفرم کریں۔
- ریپسی کے وزن کو سلیکٹ کرنے کے لیے آپ (^) یا ڈاؤن (~) میں کو استعمال کیجیے۔ اس کے نتیجے میں gm / serves indicator لائیٹ ہو گا۔
- CONFIRM/+30sec/Start کے میں کو دب کر آپ Keep Warm فنکشن اسٹارٹ کر سکتے ہیں۔

نوت: آٹو مینیون میں A-06, A-07, A-12, A-13 میں کھانے بناتے وقت اون گل وقت کا آدھا وقت پورا ہونے پر beep بھائے گا۔ اس beep کی آواز آپ کھانے کو پلٹ کئے ہیں تاکہ کھانا کامل طور پر پک کے۔

کیلوری انڈیکیٹر

ریپسی میں موجود کیلوری پر کی مقدار معلوم کرنے کے لیے۔

- کھانا بناتے وقت کیلوری معلوم کرنے کے لیے کیلوری میٹر "calorie meter" کے میں مدد دیا جائے۔ ماں سکردو یونیٹ میں کھانے کی in-built ریپسی موجود ہونے کی وجہ سے ماں سکردو یونیٹ کیلوری 3secs کے لیے ڈسپلے کرے گا پھر اپس ناریل ڈسپلے پر آجائے گا۔

ڈیودورائزر Deodorizer

ماں سکردو یونیٹ میں موجود ناخنکارہیک ہٹانے کے لیے۔

- آپشن کو دب دیا جائے، ماں سکردو یونیٹ میں 5:00 ڈسپلے ہو گا۔ اس ناممکن کو ہٹانے کے لیے Deodorize / Keep Warm کے میں کو دباتے رہیں۔ ہر دفعہ میں دبائے ناممکن ایک منٹ بڑھتا ہے۔ جس کا maximum Deodorize 60 mins ہے۔

ایپی ایکن

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

- 08
- 09
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

ترتیب

- مصالح چائے
- بڑا پاپ کارن
- گرام فلاؤر سکواز
- ایپی ایکن فنگر
- چائیز پلاو
- ورائیز آف پیزا
- گارلک گرل پکن
- گجریلہ



بڑا پاپ کارن



Serving: 100g

اجزاء
100 گرام
ڈرائی کارن
120 گرام
مکن

سب سے پہلے ایک ملٹنگ باول میں ڈرائی کارن اور کھن کو جھی طرح سے کھکھ کر لیں۔ اب اسے مائکروویو اون پروف ڈھکن والے باول میں ڈھکن بند کر کر کھو دیں۔ A-02 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبادیں۔ پکنے کے بعد باول کو ڈھال کر بڑا پاپ کارن سرو کریں۔

نوت: اسی طریقے پر مل کرتے ہوئے آپ مائکروویو پاپ کارن کو جھی بنا سکتے ہیں۔ مگر یہ لازمی ہے کہ وہ مائکروویو پروف بکھس ہوں۔

ڈائیسنس دیلائل بھے!

09

اٹیٹھائزر (A - 02)



Serves: 1-3

مصالح چائے

فل کر کرم دودھ 1 1/2 کپ	بادام پستہ (چوپڑا) ہب خروت
چھوٹی الائچی 2-3 نکڑے	دارچینی 5-6 عدد
بڑے چائے کی پتی 2 چائے کے چیچے	پانی 2 1/2 کپ

ایک ملٹنگ باول میں 2 1/2 کپ پانی، چھوٹی الائچی کے دانے، دارچینی کے نکڑے اور بڑے چائے کی پتی ڈھال کر رکس کر لیں۔ باول کو مائکروویو میں رکھیں اور A-01 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن (3 کپ) سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ 3 منٹ پورے ہونے پر باول کو نکال کر چائے کو چھان کر واپس باول میں ڈالیں اور اس میں 1 1/2 کپ فل کر کرم دودھ ڈال کر اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ پکنے کے بعد باول کو نکال کر چائے کو کپ میں ڈالیں بار بار یک بادام پستہ چوپڑا کر کے گاریشگ کریں اور سرو کریں۔

اٹیٹھائزر (A - 01)

08

Dawlance

ترتیب

اجزاء

ترتیب



اسپاٹسی فنگر

Serving: 500g/250g

پہنچی	500 گرام	اور کسی نہ پیسٹ	1 کچے کا چیز
گرم صالہ پاؤڑ	1/2 کچے کا چیز	ہری مریخ (چینی پپڑ)	3 عدد
گرم صالہ پاؤڑ	1 کچے کا چیز	ہری مریخ (چینی پپڑ)	3 عدد
نہک	نہک	حساب نہ کرہ	الل ریخ (گلی ہونی)
تبل	تبل	تبل	تبل
ہر ادھنی (چینی پپڑ)	2 کھانے کے چیز	ہر ادھنی (چینی پپڑ)	2 کھانے کے چیز
ٹانڈیہ	4 کھانے کے چیز	ٹانڈیہ	6 کھانے کے چیز
الی کاٹیں	5 کھانے کے چیز	الی کاٹیں	5 کھانے کے چیز

اجنبی

سب سے پہلے جھینڈیوں کو دو ہوکر صاف کر لیں۔ اب ایک مانگیک و دیو پروف مکنگ باؤل میں جھینڈیاں، گرم مصالح پاؤڑر، گٹی ہوئی الار مرح، ٹناؤ ہو وھیا، ٹناؤ پیوری، الی کا بیٹھ، اور کل مس بیٹھ، ایک مریجیں، تیل اور مشکل کار کے اچھی طرح سے کمر کر لیں۔ اب باؤل کو مانگیک و دیو میں کھو دیں۔ A-04 Starter پر بیٹھ کر میں اور وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں چیچی کی مدد سے اچھی طرح میں کمر کر لیں۔ دوں آؤ کر لیں اور ادھیسے گاریشگر کر کے سر کروں۔



گرام فلاور اسکوائر

Serves: 8

میں	100 گرام	گرم مصالح پاؤڈر	1/چائے کا چیج	چائے کا چیج
وہی	150 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1/چائے کا چیج	چائے کا چیج
بینگن سوٹا	1 کھانے کا چیج	پانی	1 کپ	پانی
ہلڈی پاؤڈر	1/چائے کا چیج	تیل	1 کھانے کا چیج	چائے کا چیج
زیرہ پاؤڈر	1/چائے کا چیج	نمک	حسب ذائقہ	چائے کا چیج

سب سے پہلے دن لوچی طرح چینیت لیں اور ایک مانگنے والے پوچھو و پوچھو باؤل میں تیل سے رٹکل کر لیں۔ اب ایک باؤل میں دہنے، میسن، پانی، یونیکن سواؤ، بلڈی پاؤڈر، زیر پاؤڈر، گرم صالح پاؤڈر اور الال مرچ پاؤڈر رشائل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے ایک اسٹوچنے میں رکھ لیں۔ باب سے مانگنے والے پوچھو باؤل میں دہن دیں۔ پھر اسے مانگنے والے پوچھو میں رکھیں۔ Starter پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ باؤل کو مانگنے والے سے نکال کر روم پسپنچ پر چھوڑ دیں۔ جب آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اسکے اسکواڑر کاٹ لیں اور دو شے نکال کے سرو کریں۔ Starter سے Gram Flour Square تارے۔

تُرکیب



Serves: 2-4

اور یگانو	1 چائے کا چھپ
موزریلا چیز (کش شدہ) 1 کپ	
چکن چیپز ڈنی	1 عدد
پیزا اساس	1 پیکٹ
شلہ مرچ (باریک سلائس، بیغیر) 1 کپ	3-4 کھانے کے چھپ کالے زیتون (باریک 1/2 کپ
مشروم (باریک سلائس) 1/2 کپ	مشروم (باریک سلائس، بیغیر) 1 عدد

اجزاء

ترتیب

سب سے پہلے پیزا کی روٹی پیزا سس لگائیں۔ اب اس پر تھوڑی موڑیلا چیز (کش کی ہوئی) ڈالیں اور پھر شلہ مرچ اور نماٹر کے سلاس مزدود کیں۔ چکن چیپز ڈنی، مشروم اور زیتون ڈالیں۔ چھراو پر سے (کش کیا ہوا) چیز ڈالیں، چھراو پر سے اور یگانو چھپ کیں۔ A-06 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دبائیں۔ ناممکن پورا ہو جائے تو پیزا کو نکال کر سرو کریں۔

نوت: اس آشن پر آپ مختلف ٹوپ گ کیسا تھ مختلف پیزا بنائے ہیں۔



Serves: 4

سیلا چاول	200 گرام
چکن (بواکل، چپ) 1/2 کپ	پیاز (چپ) 2 کھانے کے چھپ نمک
چکن کیوب 1 عدد	سوسا س 2 کھانے کے چھپ کالی مرچ (گنی ہوئی) 1 چائے کا چھپ
گاجر (چپ) 2 کھانے کے چھپ تیل	ہری پیاز (چپ) 1/2 کپ
شلہ مرچ (باریک چپ) 2 کھانے کے چھپ پانی 2 کپ	3 کھانے کے چھپ تیل

اجزاء

ترتیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب چاولوں کو گلکو کر گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب چاولوں کو چنان لیں اور ایک مانیکر و یو پروف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ اب اس میں پانی، گاجر، شلہ مرچ، چکن کیوب، پیاز، گنی ہوئی کالی مرچ، تیل، سوسا س، چکن (چپ پیاریک ریشوں میں) اور نیک ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مانیکر و یو میں رکھیں۔ A-05 Starter پر پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چھپ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مانیکر و یو سے نکال لیں اور پلاٹ کوٹ کر لیں اور ہر چیز سے گاریشگ کر کے سرو کریں۔ چائے کا چھپ تیار ہے۔



گجریلہ

Serves: 5-6

چند قطعے	گاجر (ششہ)	کیوڑہ اسنس	400 گرام	گھی	دودھ	1 کپ	5 کھانے کے پچھے	چینی	کھوپا	1/2 کپ	الاچھی پاؤڑر	1/2 چائے کا چیز
----------	------------	------------	----------	-----	------	------	-----------------	------	-------	--------	--------------	-----------------

اجزاء

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ اور چینی کو ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں گاجر (شکایا ہوا)، الاچھی پاؤڑا را گھی شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ STARTER A-08 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو کھال کر اس میں کیوڑہ اسنس شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے گجریلہ ڈش آؤٹ کر لیں۔ کھوپا سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔ گجریلہ تیار ہے۔

ترتیب



گارل گرل چکن

Serves: 5-6

چکن (2 یکپیش)	500 گرام	لال مرچ (ٹھی ہوئی)	1/2 چائے کا چیز
لہن پیٹ	2 کھانے کے پچھے	تیل	3 کھانے کے پچھے
لیموں کارس	2 کھانے کے پچھے		
باربی کیو/تکمہ مصالحہ	3 کھانے کے پچھے		
نہک	حسب ذائقہ		

اجزاء

سب سے پہلے ایک مکنگ باؤل میں لہن پیٹ، لیموں کارس، باربی کیو یا تکمہ مصالحہ، لال مرچ، تیل اور نہک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے میرینیشن کا آمیزہ تیار کر لیں۔ اب اس میں چکن کے پیہز پر کٹ لگا کر چکن کی میرینیٹ کرنے کیلئے 1/2 گھنچہ چھوڑ دیں تاکہ مصالحہ اچھی طرح سے جذب ہو جائے۔ اب چکن کے دو دوں میرینیڈ پیسہ کو مائیکروویو پیٹ پر رکھیں۔ STARTER A-07 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ 15 منٹ کی Beep پر مائیکروویو کے دروازے کے کھوپیں، چکن کے دو دوں پیسہ کو پلٹ دیں اور مائیکروویو کا دروازہ بند کر کے اسٹارٹ کا ہٹن دیں۔ اب چکن کے پیہز کو ٹکایں اور سرو کریں۔ گارل گرل چکن تیار ہے۔

ترتیب

سنیکس اینڈ بیک

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

- 18
- 19
- 20
- 21
- 22
- 23
- 24
- 25

ترتیب

- بواں کاٹہ پوٹھوں
- اسٹیم رائس
- گرلڈ پکن سینڈوچ
- تندوری ٹش
- نان خطاں
- اسٹنڈ پکن بر گر
- انگلش پین کپک
- چیزی پکن فلے





Serving: 200g

اُسٹیم رائس

سیلا چاول	200 گرام
پانی	3 کپ
تیل	1 کھانے کا بیچھا
نمک	حسب ذائقہ

اجرائے

چاولوں کو صاف کر کے ہو کر 2 گھنٹوں کیلئے بھگو دیں۔ پھر ایک مانگرو یو پروف مکنگ باڈل میں پانی، چاول، تیل اور نمک شامل کر لیں۔ اب باڈل کو مانگرو یو میں رکھ کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر کے 10-A پر سیٹ کر لیں۔ اشارٹ کریں اور ناچ پورا ہو جائے تو نکال کر چاولوں کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

تُرکیب



Serving: 200g/300g

بotali پومیو

آلو	300 گرام
چات مصالحہ	1 چائے کا بیچھا
ہری پیاز (چپڑا)	1 ڈنڈی
ٹماٹر (چپڑا)	1 عدد
پیاز (چپڑا)	1 عدد
لیموں کا رس	2 کھانے کے بیچھے
پانی	4 کپ

آلوں کے باریک چھوٹے چھوٹے پیز کاٹ لیں۔ اب مانگرو یو پروف مکنگ باڈل میں پانی اور آلوں کو ڈال کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر کے 09-A پر سیٹ کر لیں۔ اشارٹ کریں اور ناچ پورا ہو جائے تو آلوں کو نکال لیں۔ بچا ہوا پانی ضائع کر دیں۔ اب ایک مکنگ باڈل میں آلو، ہری پیاز، ٹماٹر، پیاز، لیموں کا رس اور پانی شامل کریں اور نمک کر کے چات مصالحہ پھر کر سرو کریں۔

تُرکیب



Serving: 250g/500g/750g

تندوری فش	تندوری فش	تندوری فش
750 گرام	500 گرام	250 گرام
لہن پیٹ	لہن پیٹ	لہن پیٹ
لہنے کا چیز	کھانے کا چیز	کھانے کا چیز
1 چانے کا چیز	1 چانے کا چیز	1 چانے کا چیز
لال مرچ پا ڈور	لال مرچ پا ڈور	لال مرچ پا ڈور
1/2 چانے کا چیز	1/2 چانے کا چیز	1/2 چانے کا چیز
ہلہی پا ڈور	ہلہی پا ڈور	ہلہی پا ڈور
یون کارس	یون کارس	یون کارس
لال ٹنگ	لال ٹنگ	لال رنگ
1/3 چانے کا چیز	1/3 چانے کا چیز	1/3 چانے کا چیز
4 چانے کے پچھے	3 کھانے کے پچھے	2 کھانے کے پچھے
تیل	تیل	تیل
ہبہ	ہبہ	ہبہ
ہبہ ذاتی	ہبہ ذاتی	ہبہ ذاتی

تَرْكِيب

ایک مکنگ باؤل میں تمام جزءاء کو چھپی طرح سے شامل کر کے مہر ہٹ کرنے کے لئے 1/2 گھنٹہ چھوڑ دیں۔ مانگر و یو اون کی پلیٹ پر تیل کا لیں اور فلے کو مانگر و یو پریٹے پر سیٹ کر دیں۔ مانگر و یو اون کو Snacks & Bake A-13 پر سیٹ کریں اور اس اسٹر کر دیں۔ Beep کے بعد فلے کو پلٹ دیں۔ نامک پورا ہو جائے تو ڈش آٹ کر کے سلاڈ پیٹ اور شماڑ سے سچاٹ کریں اور سرو کریں۔

ڈاؤلینس دیا ائیں ہے!

21

سینک اینڈ بیک (A - 13)



630 Calories

تَرْكِيب	تندوری فش	تندوری فش	تندوری فش
2 سلائیں	1 عدد	پیاز (چوپ)	چکن (بوانکلہ چوپ)
کھنچن	1/2 کپ		100 گرام
			موزریلا چیز (کش شدہ)
			150 گرام
			کالی مرچ (گنی ہوئی)
			1/2 چانے کا چیز
			ٹماٹر (چوپ)
		1 عدد	

ڈبل روٹی کاٹ لیں اور اس پر چین طرح سے دونوں طرف کھن کا دیں۔ اب اس پر چکن، ٹماٹر، کالی مرچ، پیاز والیں اور آخر میں چیز ڈال کر مانگر و یو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ مانگر و یو کو Snacks & Bake A-12 پر سیٹ کریں۔ اس اسٹر کا ٹھنڈا کیس۔ نامک پورا ہو جائے تو ڈش کر سرو کریں۔

سینک اینڈ بیک (A - 12)

20

D Dawlance



Serves: 2

اجزاء

لیبے بن (یئری مید) 1/2 کپ	اویز (سلاسٹ) 2 عدد
موزریلے پیز (کش شرہ) 1 عدد	ٹماٹر (چوپ) 150 گرام
چکن (بوانڈ سلاسٹ) 1 عدد	پیاز (چوپ) 200 گرام
کالی مرچ (گنی ہوتی) 1/2 چائے کا چیچ	اور بکانو 2 کھانے کے چچے
ٹماٹو کچپ 2 کھانے کے چچے	مکھن 1/2 کپ

تُرکیب

لبے والے نوں کے اوپری حصے کو گلیں کی مدد سے خالی کر لیں ٹماٹو کچپ لکائیں۔ اب اس میں چکن کے سلاسٹ، ٹماٹر اور بیاڑا میں۔ اور یاگیوں اور کامل مرچ چھپر کیں، اب اویز اور چیزڈال کریٹ کر لیں۔ ایک مائیکرو یو پروف پلیٹ کو مکھن سے گر لیں کریں اور بن کو پلیٹ میں رکھ کریٹ کر لیں۔ اب اس کی طرح تکیاں بنالیں۔ اوپر سے ڈرائی فروٹ چھپر دیں۔ مائیکرو یو پروف پلیٹ پر اچھی طرح سے تبل رکا رانا خطاٹی کی تکیوں کو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Snacks & Bake میں 14-A پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبا کیں (پہلے مائیکرو یو اون پری ہیٹ ہو گا)۔ مائیکرو یو اون کی پہلی Beep پر دروازہ کھو لیں اور بن کی پلیٹ مائیکرو یو میں رکھ کر اسٹارٹ کا بٹن دبا کیں۔ ثانی اپر اہوجائے تو دش آؤٹ کر کے سرو کریں۔ اون کا لکھاں رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہو جائیں تو سرو کریں۔

نوت: Beep سے پہلے مائیکرو یو پری ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔

ڈولینس ریلائبل ہے!

23

سٹیک ایڈ بیک (A - 15)



Serves: 4

نان خطاٹی

میدہ سوچی 300 گرام	وینیا اسنس 1 چائے کا چچے
مکھن 150 گرام	تبل 2 کھانے کے چچے
انڈے 2 عدد	ڈرائی فروٹ (چوپ) 1/2 کپ
چینی 1 کپ	

تُرکیب

ایک ملٹنگ بال میں میدہ، سوچی، مکھن، انڈے، چینی اور وینیا اسنس شامل کر کے مکس کر لیں اور نان خطاٹی کی ڈو گونڈھ لیں۔ اب اس کی بسکت کی طرح تکیاں بنالیں۔ اوپر سے ڈرائی فروٹ چھپر دیں۔ مائیکرو یو پروف پلیٹ پر اچھی طرح سے تبل رکا رانا خطاٹی کی تکیوں کو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Snacks & Bake میں 14-A پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبا کیں (پہلے مائیکرو یو اون پری ہیٹ ہو گا)۔ مائیکرو یو اون کی پہلی Beep پر دروازہ کھو لیں اور بن کی پلیٹ مائیکرو یو میں رکھ کر اسٹارٹ کا بٹن دبا کیں۔ ثانی اپر اہوجائے تو دش آؤٹ کر کے سرو کریں۔ تو کال کر ہو ایں رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہو جائیں تو سرو کریں۔

نوت: Beep سے پہلے مائیکرو یو پری ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔

سٹیک ایڈ بیک (A - 14)

22

Dawlance



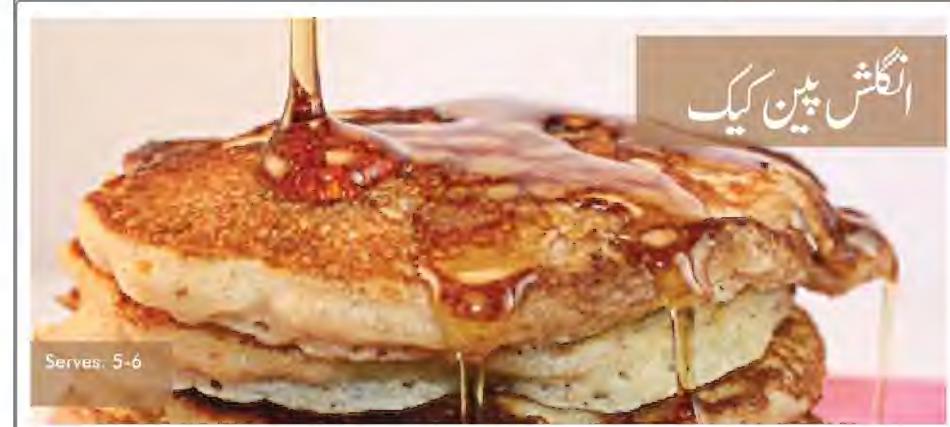
چیزی چکن فلے

Serves: 2

چکن فلے	400 گرام	مکھن	3 کھانے کا بچھ
لہن پیسٹ	1 کھانے کا بچھ	موزریلا چیز (ش شدہ) 150 گرام	
کالی مرچ (گھٹی ہوئی)	1 چاۓ کا بچھ	ٹنک	سپ زانٹے
اویسٹر سس	2 کھانے کے بچھ	پارسلے (پوپڈ)	گانٹھ کیلے
لیون کارس	2 کھانے کے بچھ		

تُرکیب

ایک مانگرو یو ڈف مکنگ باؤل میں چکن، لہن پیسٹ، کالی مرچ، اویسٹر سس، لیون کارس، مکھن، ٹنک ڈال کر مکس کر لیں۔ مانگرو یو یو اون کو Snacks & Bake آپشن پر 17 - A پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دا کیں۔ پیپ ہونے کے بعد مانگرو یو کے دروازے کو کھول کر باؤل کو اندر رکھ دیں اور بند کریں۔ اور دوبارہ اسٹارٹ کر دیں۔ ثانی پورا ہونے سے 4 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر موزریلا چیز اور پارسلے ڈال دیں اور دوبارہ باؤل کو رکھ کر دروازہ بند کر دیں۔ اسٹارٹ کا بٹن دا کیں۔ ثانی پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔



انگلش پین کیک

Serves: 5-6

میدہ	2 کپ	آنگنگ شوگر	1 کپ
انٹے	4 عدد	مکھن	3-4 کھانے کے بچھے
میٹنگ پاؤڈر	2 کھانے کے بچھے	شہد	حسب ضرورت
و نیلا اسنس	1 کھانے کا بچھ	ڈرائی فروٹ	حسب ضرورت
دودھ	4 کھانے کے بچھے	سین فروٹ	حسب ضرورت

تُرکیب

ایک مانگرو جگ میں انٹے، میدہ، میٹنگ پاؤڈر، و نیلا اسنس، آنگنگ شوگر اور دو دھن شامل کر کے میٹنگ پلیٹ میں اور کیک جیسا گاڑھا بیٹر تیار کر لیں۔ مانگرو یو سیف پلیٹ کو مکھن سے اچھی طرح سے گلیں کر لیں۔ اب پین کیک کے بیڑ کو تھوڑا تھوڑا کر کے پلیٹ پر ڈالیں اور 8 چھوٹے پین کیک تیار کر لیں یا ہر چھوٹے پیش کیک کا بیٹر پچھلایا دیں۔ مانگرو یو کو Snacks & Bake آپشن کے 16 - A پر سیٹ کر کے آن کریں۔ Beep کے بعد دروازہ کھول کر پلیٹ کو مانگرو یو میں ڈالیں اور اسٹارٹ کا بٹن دا کیں۔ ثانی پورا ہو جائے تو پین کیک کو نکال کر شہد اور ڈرائی فروٹ ڈالیں۔ سین فروٹ سے گار میٹنگ کر کے سرو کریں۔

ساؤتھ ایشین

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

- | | |
|----|----------------------|
| 28 | گاجر اس |
| 29 | کس دال سان |
| 30 | بیزی کا سان |
| 31 | چھل کا سان |
| 32 | ٹماٹو سوپ |
| 33 | اپسی چکن کری |
| 34 | قرٹ ایڈ و ٹھیکیل کری |

ترتیب





مکس دال سالن

Serves: 4

3 کھانے کے پچھے 2½ کپ حسب داٹکے	1 چائے کا چیچی پانی 1 چائے کا چیچی 1 کھانے کا چیچی 1 چائے کا چیچی ثابتہ ذیرہ (بگار کیے) ½ 1 چائے کا چیچی 3 کھانے کے پچھے ثابتہ لال مرچ (بگار کیے) 4-5 عدد	تیل پانی پانی لال مرچ پاؤڈر لال مرچ پاؤڈر قصوری میٹھی ثابتہ ذیرہ (بچپن) ہارا دھنیا (چچپن)	گرم صالح پاؤڈر ہلڈی پاؤڈر لال مرچ پاؤڈر 1 کھانے کا چیچی 4 عدد 1 عدد	100 گرام 100 گرام 100 گرام اوک ۱۰۰ گرام ٹماٹر (چوپپد) پیاز (چوپپد)	موگ دال مسور دال اوک لہن پیش ٹماٹر (چوپپد) پیاز (چوپپد)
---------------------------------------	--	--	--	---	---

أجناد

سب سے پہلے دنوں والوں کو اچھی طرح دھوکہ لگا کر رکھ دیں۔ ایک مائیکرو ڈیوپ مکنگ باؤل میں دالوں کو چھان کر ڈالیں۔ اب اس میں ٹماں، لہن اور کاپیسٹ، پانی، نمک، تیل، بلڈی پاؤڈر، گرم مصالح پاؤڈر، قصوری میٹھی اور بیباڑا شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے South Asian آپشن پر 19-A پرست کر دیں۔ قصوری تھوڑی دیر بھکان کر جوچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے کال کر بلینڈر جگ میں ڈالیں اور پیسٹ سپاٹا میں۔ ڈش آوٹ کر لیں اور غایبت زیر اور ثابت لال مرچ کا بچھار لگائیں اور ہر ادھنیا سے گاریٹنگ کر کے سرو کریں۔



گاجرائس

سلاچاول	150 گرام	ٹیکہ زیرہ (ٹنہا ہوا) 1/3 اچے کے کچی
گاگار (کیوں)	1/2 اکپ	پانی 2 کپ
چکن کیوب	1 عدد	تیل 2 کھانے کے پیچے
لہنہ پیٹ	1 چے کا کچی	نیک ہب ڈاکٹ
کالی مرچ (ٹنی ہوئی)	1/2 اچے کا کچی	

الجِنَّةُ

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور انہیں 1 گھنٹے ہٹکو کر کھو دیں۔ اب چاولوں کو چجان کر ایک مانیکر دو یو چوف مکنگ باول میں ڈالیں۔ پھر میں گاجر، کالمی مرچ، زیریہ، پانی، تیل، چکن کیوب، لہسن پیسٹ اور رنگ شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر کے مانیکر دو یو میں رکھ دیں۔ مانیکر دو یو کو South Asian A-18 پر پیسٹ کریں۔ وزن پیسٹ کریں اور اس اسٹارٹ کا ٹھیک دبایں۔ دریمان میں مرتبہ چھوپ کی مدد سے اچھی طرح مکس کر کریں۔ اب باول کو کوکا کر کے جو گر اس کو ڈوٹ اسٹ کر لیں۔



محچلی کا سالن

Serving: 250g

گارنیٹ کیلے	ہر دھیا	1 چائے کا چیچ	ہلڈی پاؤڈر	250 گرام	فش (بون لیس)	دہی	200 گرام	گرم مصالح پاؤڈر	1 چائے کا چیچ
پیاز کا پیٹ	لہن پیٹ	1 کپ	لہن پیٹ	1 کھانے کا چیچ					
کالی مرچ (گنی ہوئی)	کالی مرچ (گنی ہوئی)	1/4 چائے کا چیچ	تیل						
4 کھانے کے چیچ									
لال مرچ پاؤڈر	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	نمک						
حسب ذائقہ									

اجزاء

سب سے پہلے فرش کو ہو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور اسکے کیوں کاٹ لیں۔ اب ایک مانگر دیپ و فلمنگ باؤل میں دہنی (بچینتا ہو)۔ بھٹا اور گلزار یہ، بھٹا اور گلاغا بات دھنیا، گنڈی لال مرچ، اور کلہن، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں پاک اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مانگر دیپ و فلمنگ South Asian آپشن پر 20-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کا ہن دبا کیں۔ درمیان میں ایک دفعہ چیچ کی مدد سے تمام اجزاء اچھی طرح سے کس کر لیں۔ سبزی کا سالن ڈش آؤٹ کریں اور ہری بیاڑ سے گارنیٹ کر کے سرو کریں۔

ترتیب



سبزی کا سالن

Serving: 250g

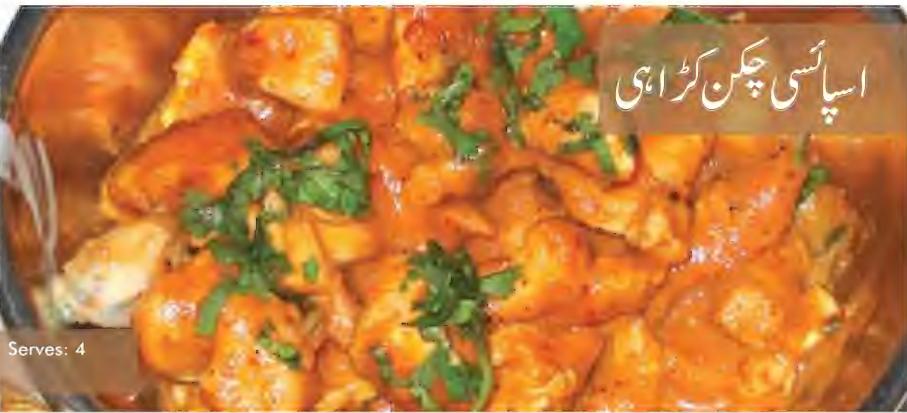
پاک	200 گرام	لال مرچ (گنی ہوئی)	1 کھانے کا چیچ
نمک (چوپ)	100 گرام	ہری مرچیں (چوپ)	4-3 عدہ
دہنی	300 گرام	ہری بیاڑ (چوپ)	3-2 ڈھنیاں
زیرہ (بھٹا، گلنا)	1 چائے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے چیچ
ثابت دھنیا (بھٹا، گلنا)	1 چائے کا چیچ	حسب ذائقہ	نمک

اجزاء

سب سے پہلے نمک اور پاک کو چھپ کر لیں۔ پھر ایک مانگر دیپ و فلمنگ باؤل میں دہنی (بچینتا ہو)، بھٹا اور گلاغا زیرہ، بھٹا اور گلاغا بات دھنیا، گنڈی لال مرچ، اور کلہن، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں پاک اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مانگر دیپ و فلمنگ South Asian آپشن پر 20-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کا ہن دبا کیں۔ درمیان میں ایک دفعہ چیچ کی مدد سے تمام اجزاء اچھی طرح سے کس کر لیں۔ سبزی کا سالن ڈش آؤٹ کریں اور ہری بیاڑ سے گارنیٹ کر کے سرو کریں۔

ترتیب

اسپاٹسی چکن کڑاہی



Serves: 4

لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 1/2 کھانے کے پچھے	اور کاربونیک اسٹیل
چکن (بڑی والا)	800 گرام	1/2 چائے کا پیچ
ٹماٹر (چوپ)	5 عدد	اور یگانو
پانی	1 کپ	2 کھانے کے پچھے
ٹائپ زیرہ (گلابی)	1 چائے کا چیج	پیپریکا/لال مرچ
گھنی	1/2 کپ	1/2 چائے کا پیچ
ہری مرچیں (چوپ)	5-4 عدد	پاؤڈر
ٹائپ دھنیا (گلابی)	1 چائے کا چیج	1 کھانے کا چیج
نمک	1 چائے کا چیج	مکھن
لہسن اور کاپیسٹ	2 کھانے کے پچھے	1/2 چائے کا چیج
چانل جاؤتی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیج	پانی

اجناء

سب سے پہلا ایک مانگر و یو پوف مانگر باؤل میں مٹا کر، ہری مرچیں (چوپ)، لہسن اور کاپیسٹ، گٹی لال مرچ، گٹی کالی مرچ، گلابی ہواز یہ اور دھنیا، جانکل جاؤتی پاؤڈر، پانی، گھنی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں چکن شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں اور پانی شامل کر لیں۔ اب باؤل کو مانگر و یو میں رکھیں اور اسے South Asian آپن پر 22-A پریس کر کے شارٹ کر دیں۔ نائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو مانگر و یو سے نکالیں اور شاپت ہری مرچیں شامل کر کے کس کریں اور باؤل کو واپس مانگر و یو میں رکھ کر شارٹ کا ہٹن دیا کیں۔ اب اسے نکال لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔ اور کے باریک سائنسر سے گارنیچ کر لیں اور سرو کریں۔

تُرکیب

ٹماٹو سوپ



Serves: 4

ٹماٹر کریم	4 عدد	اور یگانو	1/3 چائے کا پیچ	نمک
چکن کیوب	2 کھانے کے پچھے	پیپریکا/لال مرچ	1/2 چائے کا پیچ	
سفید مرچ پاؤڈر	1 عدد	پاؤڈر		
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چیج			
	1/2 کھانے کا چیج			

سب سے پہلے ٹماٹروں کو چھیل کر کان کے چھکلے نہ لین۔ اب ان کے بیچ بیچ کر باریک چوپ کر لیں۔ بھر ایک مانگر و یو پوف مانگر باؤل میں چوپ ٹماٹر، چکن کیوب، سفید مرچ پاؤڈر، لہسن پیسٹ، اور یگانو، پیپریکا/لال مرچ پاؤڈر، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مانگر و یو میں ڈالیں۔ آپن پر 22-A پریس کریں۔ وزن سیٹ کریں اور شارٹ کر دیں۔ درمیان میں چچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو ٹماٹو سوپ کو لینڈنڈر جگ میں ڈالیں، کریم اور مکھن شامل کریں اور اسموٹھ میلنڈر کر لیں۔ اب اسے باؤل میں نکالیں اور سرو کریں۔

تُرکیب

ساوچھا ایشن (A - 22 -

32

D Dawlance

ڈاؤلنس ریلائبل ہے!

33

ساوچھا ایشن (A - 23 -

فروٹ اینڈ ویجیبل کری



Serving: 250g

اگور	50 گرام
آلو (کپور)	100 گرام
ٹاپت وھیا (ٹلاہوا)	200 گرام
دی	1 چائے کا چی
سیب (کیوبز)	100 گرام
لہن پیش	1 چائے کا چی
کڑی پتہ	کھانے کے چی
ٹیکڑا (چوپڈ)	4 عدد
لیموں کا رس	4 کھانے کے چی
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چی
ہری مرچیں (چوپڈ)	2-3 کھانے کے چی
حب ذائقہ	نیک
گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چی
سونف پاؤڈر	1 چائے کا چی

سب سے پہلے اگور، آلو اور سیب کے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف میکنگ باؤل میں دی اور تمام مصالحوں کو شامل کریں اور اچھی طرح مکن کر لیں۔ اب اس میں سبزیاں اور فروٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے South Asian آپن پر 24-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو ہنگا کرنی کو اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اسے دش آؤٹ کر لیں۔ لیموں کے رس اور چوپڈہ ہری مرچوں سے گاریشیگ کریں اور سرو کر دیں۔

ترتیب

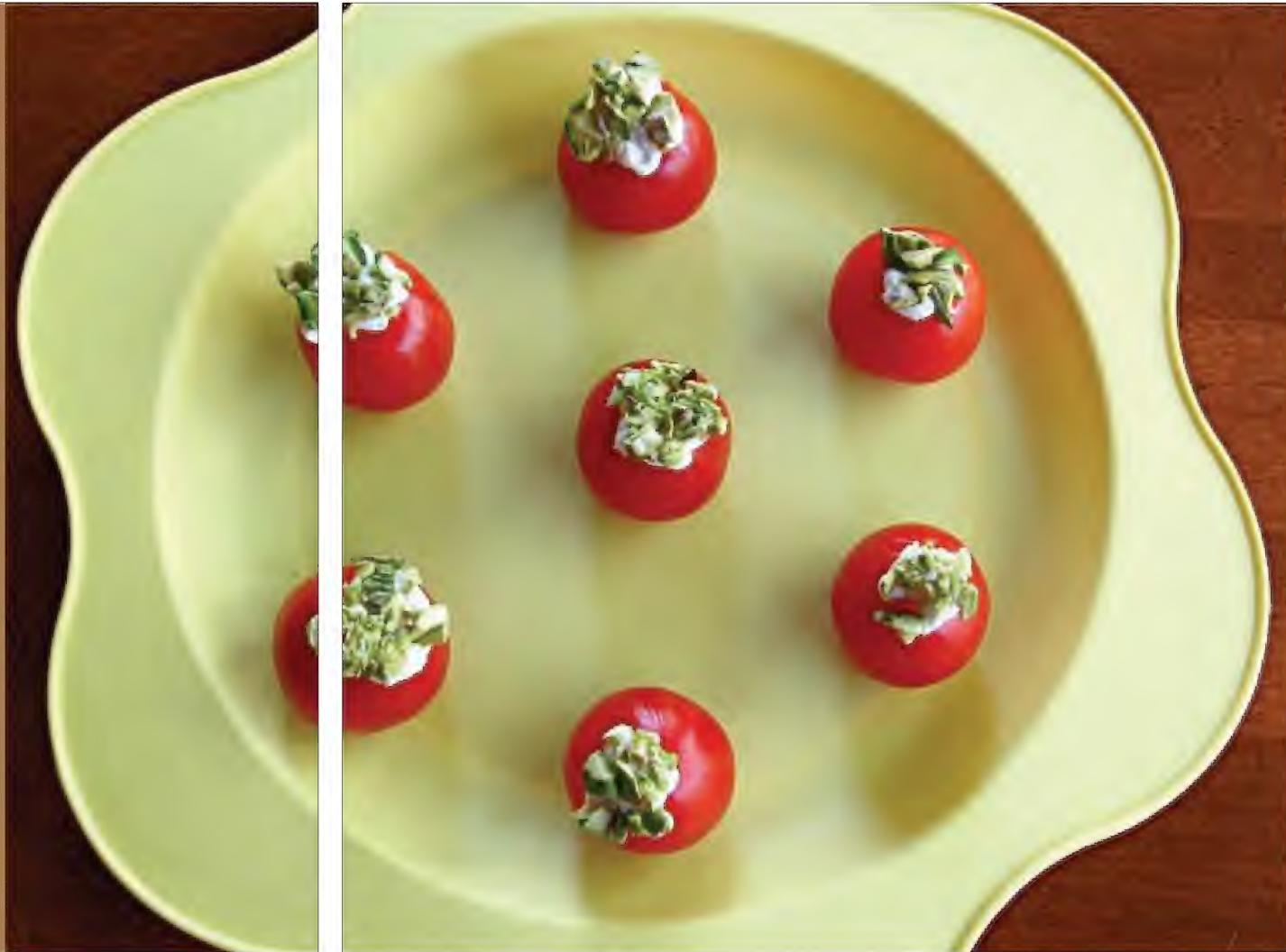
ویچیٹیبل اینڈ رائس

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترتیب

- | | |
|----|------------------|
| 38 | ڈرائی چٹ پی ہبزی |
| 39 | ناریل چاول |
| 40 | چٹ پنیر اس |
| 41 | اسٹفڈ ٹماٹر |
| 42 | شاہی کھیر |
| 43 | چاولوں کی کھیر |
| 44 | آلو کے کلماں |





ناریل چاول

Serving: 150g

1	چائے کا چبچہ	بائستی چاول	100 گرام	100 گرام	رائی وانہ
6-8	عدد	فریش ناریل (کش شدہ)	50 گرام	کڑی پتہ	
3	کھانے کے چبچے	اورک لہن پیٹ	1 چائے کا چبچہ	تیل	
1 1/2	کپ	املی کا پیٹ	2 کھانے کے چبچے	پانی	
	حسب ذائقہ	لال مرچ (ٹھی ہوئی)	1 چائے کا چبچہ	نمک	

اجزاء

سب سے پہلے چاولوں کو اچھی طرح سے دھو کر 30 منٹ کیلئے بھگو کر رکھ دیں۔ اب چاولوں کا پانی چھان کر اسے ایک مائیگریو پوف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ پھر اس میں اورک لہن پیٹ، املی کا پیٹ، ٹھی لال مرچ، رائی وانہ، کڑی پتہ، پانی، فریش ناریل (کش شدہ)، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکر کریں۔ اب اسے مائیگریو پوف میں رکھ دیں۔ A-26 پر سیٹ کریں اور زیادہ Vegetable and Rice۔ درمیان میں چبچی مدد سے اچھی طرح کر کے اسٹارٹ کاٹن دیا کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چبچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ نائم پورا ہو جائے تو چاولوں کو دوٹھ آؤٹ کر کریں اور سرو کریں۔

ترتیب



ڈرانی چٹ پٹی سبزی

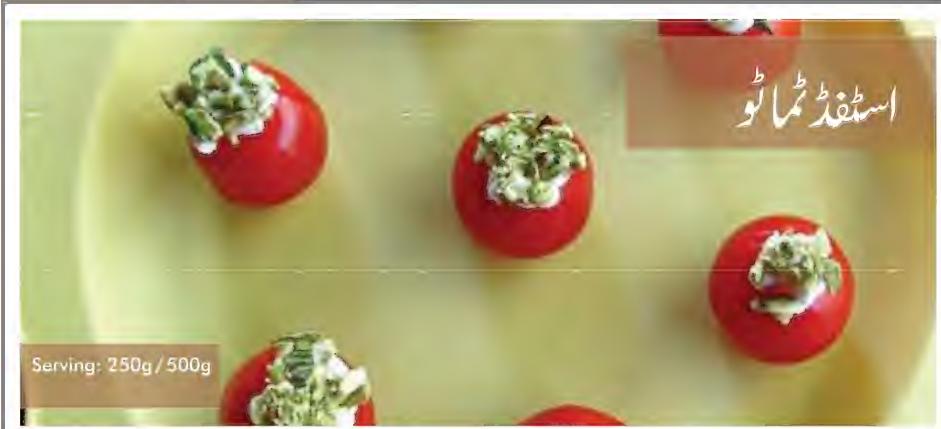
Serving: 250g / 500g

پھول گویجی	100 گرام	ہری مرچیں (چوپد)	3 عدد	ٹائپت دھنیا (ٹھاہوا)	1 چائے کا چبچہ
گاجر (کیوڑہ)	100 گرام	ہرادھنیا (چوپد)	2 کھانے کے چبچے	زیرہ (گلابیہوا)	1/1 چائے کا چبچہ
آلو (کیوڑہ)	50/100 گرام	اورک لہن پیٹ	1/2 کھانے کا چبچہ	بلدی پاؤڑر	1 چائے کا چبچہ
نمک (چوپد)	2/3 عدد	املی کا پیٹ	1/2 کپ	تیل	3/4 کھانے کے چبچے
پیاز (چوپد)	1/1 عدد	لال مرچ (ٹھی ہوئی)	1/2 کپ	نمک	1/1 کھانے کا چبچہ

اجزاء

سب سے پہلے ایک مائیگریو پوف مکنگ باؤل میں پھول گویجی، گاجر، بھنڈی، املی کا پیٹ، نمک، اورک لہن پیٹ، ٹھی ہوئی لال مرچ، ٹھاہوا دھنیا، ٹھاہوا زیرہ، بلدی پاؤڑر، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکر کریں۔ اب باؤل کو مائیگریو میں رکھ دیں۔ A-25 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں چبچی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور دوٹھ آؤٹ کریں۔ ہرادھنیا سے گاریشنا کر لیں اور سرو کریں۔

ترتیب



اسٹنڈ ٹماٹو

حسب ڈاکٹر	نہک	نہک	حسب ڈاکٹر	نہک	نہک
نماز (خت و لے)	6 عدد	نماز (خت و لے)	4 عدد	نہک	نہک
مٹر 100 گرام		مٹر 50 گرام		نہک	نہک
شلمرچ (چوپ)	100 گرام	شلمرچ (چوپ)	50 گرام	نہک	نہک
اندا 2 عدد		اندا 1 عدد		نہک	نہک
چیز اسکواڑ 2 عدد		چیز اسکواڑ 1 عدد		نہک	نہک
کالی مرچ (گنی ہوئی) 1 1/2 چائے کا چیز		کالی مرچ (گنی ہوئی) 1 چائے کا چیز		نہک	نہک
تیل 2 کھانے کا چیز		تیل 1 کھانے کا چیز		نہک	نہک

اجڑاء



چٹ پٹے رائس

بائی چاول	100 گرام	1 چائے کا چیز	ہر ادھیا (چوپ)	1/2 گذی
رائی داہن	گڑھ	1 چائے کا چیز		
کڑی پتہ	10 - 8 عدد	1 کھانے کا چیز		
ہری مرچیں (چوپ)	6 - 5 عدد	3 کھانے کے پچھے		
املی کا پیٹھ	1 کپ	تیل		
حسب ڈاکٹر	نہک	پانی		
املی کا پیٹھ	1/2 کپ			

تُرکیب

سب سے پہلے نمازوں کا اوپری حصہ کارندر سے بچ کاں لیں اور نمازوں کو خالی کر لیں۔ ایک مکنگ باؤل میں اڈا پھینٹ لیں۔ پھر اس میں چیز اسکواڑ چوپ کر کے شامل کر کے جو پد شملہ مرچ، مٹر، کالی مرچ اور نہک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے ایک کچھ رہنا لیں۔ اب اس کچھ کو نمازوں میں بھر لیں اور اوپری حصہ والی جوڑ دیں۔ (چیز تو لو تھی پک کی مدد سے بند کر دیں)۔ نمازوں کو اسی سے برٹنگ کر کے مانگرو یا دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو تکال کر چیز کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب رائس میں چوپ ہر ادھیا شامل کر کے کس کر لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔

سب سے پہلے بائی چاول کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور 30 منٹ کیلئے بگوڈیں۔ اب چاول کو اچھی طرح سے چھان لیں اور ایک مانگرو یا پروف مکنگ باؤل میں چاول، رائی داہن، کڑی پتہ، ہری مرچیں، املی کا پیٹھ، سوکھی میٹھی، گڑھ، تیل، پانی اور نہک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر کے مانگرو یا دبائیں۔ A-27 Vegetable and Rice پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے شارٹ کاٹنے دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو تکال کر چیز کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب رائس میں چوپ ہر ادھیا شامل کر کے کس کر لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔



Serves: 4

اجزاء	لیٹھ	کیوڑہ اسنس	چند قطرے
دودھ	1/2 کلو		
بائستی چاول	5 کھانے کے چچے	بادام، پستہ	
1/2 کپ			
کھویا	1/2 کپ		
چینی	1/2 کپ		
الاچھی پاؤڈر	1/2 چائے کا چچھ		

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 45-30 منٹ کے لئے بھگلیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر بج میں ڈال کر پیس لیں۔ ایک مانیکر وو یو پروف مکنگ ہاؤل میں دودھ، پس ہوئے چاول، کھویا، چینی، والاچھی پاؤڈر، کیوڑہ اسنس ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب ہاؤل کو مانیکر وو یو میں رکھیں۔ Vegetable And Rice A-30 پر سیٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ ہاؤل کو نکال کر چچھ کی مدد سے کھیر کو اچھی طرح مکس کریں۔ اب ہاؤل کو نکال کر کھیر کو ڈوٹ کر لیں۔ بادام پستہ چوپ کر کے گارنیش کر لیں۔ چاہیں تو کھویا سے بھی گارنیش کریں اور سرو کریں۔

ڈاؤلینس ریلائیٹ بلے!

43

وٹکنیل اینڈ ریس (A - 30)



Serves: 4

اجزاء	لیٹھ	کیوڑہ اسنس	چند قطرے
دودھ	1/2 کلو		
بائستی چاول	5 کھانے کے چچے	کابوچ	1 کپ
کھویا	100 گرام	زعفران	1 پنکھی
چینی	1/2 کپ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت
الاچھی پاؤڈر	1/2 چائے کا چچھ		

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 45-30 منٹ کے لئے بھگلیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر بج میں ڈال کر پیس کریں۔ ایک مانیکر وو یو پروف مکنگ ہاؤل میں دودھ، پس ہوئے چاول، 1/2 کپ کابوچ (چپڑا)، زعفران، چینی، والاچھی پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب ہاؤل کو مانیکر وو یو میں رکھیں۔ Vegetable And Rice A-29 پر سیٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ ہاؤل کو نکال کر چچھ کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو مکس کریں۔ نامحپورا ہونے سے 2 منٹ پہلے کھیر کے ہاؤل کو ہارکا لیں اور اس میں کیوڑہ اسنس اور کھویا (اتھ سے مسل کر) نہیں کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے ہاؤل کو دوبارہ مانیکر وو یو میں رکھ کر اسٹارٹ کاٹن دیں۔ اب ہاؤل کو نکال کر کھیر کو ڈوٹ کر لیں۔ کاجوار چاندی کے ورق سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔

وٹکنیل اینڈ ریس (A - 29)

42

D Dawlance

آل لوکی ٹکیاں



Serves: 12

آل (پاؤں)	200 گرام	کالی مرچ (ٹھی ہوئی) 1 چائے کا چیچھے
انٹا	1 عدد	ہرادھنیا (چوپڑ) 1/2 گذری
بریڈ کریز	4 کھانے کے چھپے	ہری مرچیں (چوپڑ) 3 عدد
لال مرچ (ٹھی ہوئی)	2 چائے کے چھپے	تیل 2 کھانے کے چھپے
ہلڈی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیچھے	نہک حسب ذائقہ

سب سے پہلے ایک مکنگ باؤل میں پاؤں کو میش کر لیں اور اس میں تمام اجزا بڑاں کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر ان کی تکیاں بنالیں۔ آنکھ سے برٹک کریں اور ٹکیوں کو مانگر دو یا کی پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Vegetable And Rice A-31 پر سیٹ کریں، وزن سیٹ کریں اور اس اسٹرکٹ کا ٹھنڈا نہیں۔ اب آلوؤں کے کباب کو نکال کر گرام گرم سرو کریں۔

اجزاء

ترتیب

مکہنی ڈشز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترتیب

- | | |
|----|------------------------|
| 48 | مٹیجی |
| 49 | مٹن اگری |
| 50 | و سکھنیل ود پر |
| 51 | چیز اسکو اڑا ودہ مرساس |
| 52 | و سکھنیل تو رہ |
| 53 | چٹ پنا چیز مصالو |
| 54 | زردہ زعفرانی |





Serving: 500g

مٹن کری

مٹن	500 گرام	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیج	1 چائے کا چیج	ہرادھیا (چوپ)	1/2 گلڈی
دہی (پھیناہوا)	250 گرام	گرم صالہ پاؤڈر	1 چائے کا چیج	1 چائے کا چیج	ہلدی پاؤڈر	200 گرام
سبزیاں	1/2 اکپ	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیج	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیج	ہلدی پاؤڈر
اورکلہن میٹ	1 کھانے کا چیج	تیل	3 کھانے کے چیچے	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چیج	کانچ چیز (کیوب)
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیج	پانی	1 چائے کا چیج	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چیج	پیاز (چوپ)
	1 کپ			زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیج	اورکلہن کا میٹ

تکمیل

سب سے پہلے مٹن کو پیسٹ کا پیسٹ کا کر کر 2-3 گھنٹوں کیلئے چھوڑ دیں۔ اب ایک مائکروویو پروفیشنل میکنگ باول میں دہی ڈالیں اور پھر اس میں لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم صالہ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، اور کلہن کا میٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اس آبیزے میں مٹن کو شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائکروویو میں کھین۔ مائکروویو کے A-33 میں Makhni Dishes پر سیٹ کر کے دن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باول کو نکال کر چیچے کی مدد سے اچھی طرح مکس کریں۔ اب باول کو مائکروویو سے نکال کر مٹن کریں اور اس پر سے ہرادھیا سے گارنیچ کر کے سرو کریں۔



Serving: 250g

مٹر پنیر

مٹر	200 گرام	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چیج	ہرادھیا (چوپ)	1/2 گلڈی
دہی	200 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیج	تیل	3 کھانے کے چیچے
کانچ چیز (کیوب)	100 گرام	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چیج	نمک	سبزیاں
پیاز (چوپ)	1/2 عدد	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چیج		
اورکلہن کا میٹ	1 چائے کا چیج	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیج		

تکمیل

سب سے پہلے ایک مائکروویو پروفیشنل میکنگ باول میں دہی کو پیسٹ لیں اور اس میں بیان، اور کلہن کا میٹ، لال مرچ (گٹی ہوئی)، دھنیا پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، کالی مرچ (گٹی ہوئی)، زیرہ پاؤڈر، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں اور آخر میں مٹر شامل کریں۔ اب باول کو مائکروویو میں رکھ کر A-32 میں Makhni Dishes پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں چیچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر تے رہیں۔ 2 منٹ پہلے باول کو نکال کر اس میں کانچ چیز کے کیوبز شامل کریں اور باول کو دوبارہ مائکروویو میں رکھ دیں اور اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ ناخم پورا ہو جائے تو باول کو نکال کر مٹر پنیر کو ڈال آؤٹ کر لیں۔ ہرادھیا سے گارنیچ کریں اور سرو کریں۔



چیز اسکوائر و د بیرسس

Serving: 250g

کاچ چیز (کیوڑ)	150 گرام	گرم صالح پاؤڈر	1/2 چائے کا چیز
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	کھن	2 کھانے کے پچھے
اورک لہن پیسٹ	1 چائے کا چیز	تیل	3 کھانے کے پچھے
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیز	نہک	4 ہدایت کے پچھے
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کے پچھے		

اجڑاء

سب سے پہلے کا چیز کے کیوڑ کاٹ لیں اور دہی کا چھی طرح سے چھینت لیں۔ ایک مانگر وو یو پرف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوادی، اور ک لہن پیسٹ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم صالح پاؤڈر، کھن، تیل اور نہک شامل کریں اور چھی طرح سے مکن کر لیں۔ میں رکھیں۔ پھر مانگر وو یو میں رکھیں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے مانگر وو یو کا دروازہ کھولیں اور باؤل کو نکالیں اور اس میں کاچ چیز کے کیوڑ شامل کر دیں۔ پھر باؤل کو واپس مانگر وو یو میں رکھیں اور دروازہ بند کر کے اسارت کاٹن دیں۔ پہنچ کے بعد باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

تُرکیب



و مکھنی د بیرس

Serving: 250g / 500g

آلو (کیوڑ)	100 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چیز
پالک	100 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیز
پیاز	1 عدد	گرم صالح پاؤڈر	1/2 چائے کا چیز
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	کھن	4 کھانے کے پچھے
اورک لہن پیسٹ	1 چائے کا چیز	تیل	3 کھانے کے پچھے

اجڑاء

تُرکیب

سب سے پہلے آلو کے کیوڑ کاٹ لیں، پاک چوپ کریں اور دہی کا چھی طرح سے چھینت لیں۔ ایک مانگر وو یو پرف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوادی، اور ک لہن پیسٹ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم صالح پاؤڈر، 2 کھانے کے پچھے کھن، تیل اور نہک شامل کریں اور چھی طرح سے مکن کر لیں۔ باؤل کو مانگر وو یو میں رکھیں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے مانگر وو یو کا دروازہ کھولیں اور باؤل کو نکالیں اور اس میں باقی 2 کھانے کے پچھے مکن کر دیں۔ اس کاٹن دیں۔ اب باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

چٹ پٹا چیز مصالح

Serving: 250g



1 کاٹھ چیز (کیوں)	150 گرام	ہلڈی پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	ہر اونصیاچ (چپڑ)	1/2 گندی
دہی (چیننا ہوا)	1/2 کپ	وھنیا پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	پانی	
پیاز (چوپپ)	1 عدد	رائی دانہ	1/2 چائے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے چھے
اورک لہسن پیٹ	1 چائے کا چیچ	سفید زیرہ (گناہوا)	1/2 چائے کا چیچ	نمک	اورک لہسن پیٹ
لال مرچ (گٹھی ہوئی)	1 کھانے کا چیچ	کالی مرچ (گٹھی ہوئی)	1/2 چائے کا چیچ		

اجزاء

سب سے پہلے ایک مائیکرو یو پروف مکنگ باؤل میں دہی (چیننا ہوا)، بیاز، اورک لہسن پیٹ، لال مرچ گٹھی ہوئی، ہلڈی پاؤڈر، وھنیا پاؤڈر، سلوا ہوا زیرہ، گٹھی ہوئی کامل مرچ، رائی دانہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں اور باؤل کو مائیکرو یو میں رکھیں اور مکھنی Dishes پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں چیچ چلاتے رہیں۔ آخری 2 منٹ پہلے باؤل کو کمال میں براون پیاز کو پیس کر شامل کر کے پھر وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ نامم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو کمال کر کر قورمہ میں براون پیاز کو پیس کر شامل کریں اور باؤل کو رکھ کر اسٹارٹ کا بٹن دبایں۔ پکنے کے بعد قورمکوڈش آؤٹ کریں اور ہر اونصیاچ سے گارنیٹنگ کر کے سرو کریں۔

ڈائیٹیس دیلائیبل ہے!

53

مکھنی ڈشر (A - 37)

وچھیٹیل قورمہ

Serving: 250g



مثر	50 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	چھوٹی الائچی	5-6 عدد
ہری چھلیاں (کیوں)	100 گرام	ہلڈی پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	پانی	1/2 کپ
آلو (کیوں)	100 گرام	اورک لہسن پیٹ	1 چائے کا چیچ	گنگی	4 کھانے کے چھے
دہی (چیننا ہوا)	200 گرام	نمک	لونگ	حسب ذات	3-4 عدد
پیاز (براؤن)	2-3 دنڈیاں	دارچینی	دارچینی	دہن	1 عدد

اجزاء

سب سے پہلے ایک مائیکرو یو پروف مکنگ باؤل میں دہی کو بھینٹ لیں اور اس میں تمام مصالحوں کو شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں گنگی، نمک اور پانی ملائیں اور پھر آخر میں تمام سبزیاں شامل کرے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو یو میں رکھ کر Makhni Dishes پر آپشن پر سیٹ کر کے پھر وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ نامم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو کمال کر کر قورمہ میں براون پیاز کو پیس کر شامل کر کے پھر اسٹارٹ کا بٹن دبایں۔ پکنے کے بعد قورمکوڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

مکھنی ڈشر (A - 36)

52

Dawlance

تُرکیب

زردہ زعفرانی



Serving: 150g

سیلاچاول	1 کپ	لوبگ	4-5 عدد
کھویا	1/2 پاڑ	زردے گارنگ	1 چکنی
کیوڑہ اسنس	1 کپ	پانی	پانی
میوے	4 کھانے کے چھپے	گھی	100 گرام
چینی	8 کھانے کے چھپے		

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور چاولوں کو 1 گھنٹہ کیلئے بھگو دیں۔ ایک مانیکرو ڈیپو ف مکنگ باڑل میں چاول، پانی، چینی، گھی اور لوبگ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ باڑل کو مانیکرو ڈیپ میں رکھیں اور Makhni Dishes A-38 پر پریٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ تمام پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باڑل کو نکالیں، کیوڑہ اسنس اور کھویا (ہاتھ سے مسل کر) شامل کریں اور باڑل کو واپس مانیکرو ڈیپ میں رکھ کر اسٹارٹ کر دیں۔ زردے کو ڈوٹ ڈوٹ کر کے میوے سے گارنیٹ کریں اور سرو کریں۔

ترتیب

دیسی ڈشز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

58

59

60

61

ترتیب

لکھنؤی گاؤں

بیٹھی آلوٹھی

بیٹھ کے کباب

ٹھریڈیٹی



مینی کرٹھی



Serves: 4

گھار کیلے (4 جزو)	نیس	گرم مصالحہ پاؤڑ	1/4 چائے کاچھ
کھادی	کھادی	دھنیا پاؤڑ	1/2 1/4 چائے کاچھ
4-5 عدد	لال مرچ (ٹابت)	لال مرچ پاؤڑ	لال مرچ (ٹابت)
پیاز (سلاس)	پانی	پانی	1/2 کپ
5 عدد	کڑی پتہ	کڑی پتہ	1/2 کپ
3 کھانے کے چچے	ٹابت زیرہ	ٹابت زیرہ	1 کھانے کاچھ
1/2 چائے کاچھ	تیل	تیل	1 کھانے کاچھ
حسب ذات	ہند	ہند	1/2 چائے کاچھ

اجڑاء

ترتیب

سب سے پہلا ایک مانگر دو یوپ و ف مسائیک باول میں کھادی اور پانی اچھی طرح سے مکس کر کے ایگ بیٹھ کی مدد سے بھینٹ لیں۔ اب اس میں میں شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ پھر اس میں لال مرچ پاؤڑ، ہلہدی پاؤڑ، گرم مصالحہ پاؤڑ، پیاز، پانی، تیل اور تہ شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باول کو مانگر دو یوپ میں ڈالیں۔ Desi Dishes A-39 پر سیٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ نامہ پورا ہو جائے تو تکنی کے دلیل کو ٹوٹ کر لیں اور سرو کریں۔

ڈائینس دیلائیبل ہے!

59

(A - 40)

مکئی کادلیہ



Serving: 250g

مکئی کادلیہ	100 گرام
پانی	3 1/2 کپ
براؤن بیاز	1/2 کپ
لہن (ٹلاہوا)	2-3 چوڑے

ترتیب

سب سے پہلے کوکاچھی طرح سے دھوکر صاف کر لیں۔ پھر دلیل کو 1 گھنٹہ کیلے 3 کپ پانی میں بھگوکر رکھ دیں۔ اب دلیل کو ایک مانگر دو یوپ پوف مکنگ باول میں پانی سیٹ ڈالیں اور ساتھ ہی لہن اور براون بیاز شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باول کو مانگر دو یوپ میں رکھیں۔ Desi Dishes A-40 پر سیٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ نامہ پورا ہو جائے تو تکنی کے دلیل کو ٹوٹ کر لیں اور سرو کریں۔

(A - 39)

58

Dawlance



شکر قندی

Serves: 2

اجزاء

شکر قندی	200 گرام
تیل	3 کھانے کے چھپے
چات مصالحہ	چپ ضورت

شکر قندی کو ہو کر صاف کر کے اس پر تیل لگائیں۔ اب اسے مانگرو یا پلیٹ پر رکھیں اور Desi Dishes آپشن پر جا کر A-42 سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ نامم پورا ہو جائے تو تکالیں اور چھالا کا انتار کر قیام کاٹ لیں۔ چات مصالحہ چڑک کر سو کریں۔

ترتیب



بیف کے کباب

Serves: 4

اجزاء

بیف (انڈرگریٹ، قیمہ)	250 گرام
لال مرچ (ٹنی ہوئی)	1 کھانے کا چھپے
زیرہ پاؤڈر	1 عدد
نیک	1/2 چانے کا چھپے
اورک لہن کا پیسٹ	1 کھانے کا چھپے
گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چانے کا چھپے
بریلی کرمیز	5 کھانے کے چھپے
کالم مرچ (ٹنی ہوئی)	1/2 چانے کا چھپے
ہرادھنیا (چپڑا)	4 کھانے کے چھپے
تیل	1/2 گذی

سب سے پہلے ایک مکنگ باول میں تمام اجزاء اور مصالحوں کو شامل کریں اور اچھی طرح مکس کریں۔ اب دونوں ہاتھوں پر آنکل لگائیں اور بیف کی نکیاں بنائیں۔ ایک مانگرو یا پلیٹ پر آنکل لگائیں اور اس پر کیاں سیٹ کر دیں۔ Desi Dishes آپشن پر جا کر A-41 سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دبا کیں۔ نامم پورا ہو جائے تو بیف کے کباب کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

ترتیب

کری اینڈ دال

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

- 64
- 65
- 66
- 67
- 68
- 69
- 70

ترتیب

- رائی پچن
- کریم پاکستان
- بنگالی پیش کری
- چن دال و دیاریل
- قش کری یو میک
- لال پٹھی
- کھن دال





کریم پراؤنز

Serving: 250g / 500g

4	کھانے کے چیجے	تیل	پراؤنز	3	کھانے کے چیجے	تیل	پراؤنز	500	500	تیل	چبڑا
	چبڑا		دی	دی		دی	دی	200	200	دی	
	کھانے کے چیجے	کھانے کے چیجے	کریم	کریم	کھانے کے چیجے	کھانے کے چیجے	کھانے کے چیجے				
	لہسن پیسٹ										
	لال مرچ پاؤڈر										
	زیرہ پاؤڈر										
	کالی مرچ (ٹھی ہوئی)										

اجزاء

سب سے پہلے پراؤنز کو ڈوکر صاف کر لیں۔ ایک مانیکرو ڈیپ فرینگ باؤل میں دی کو چھینت لیں اور اس میں پراؤنز، لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، کالی مرچ، تیل اور نیک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ باؤل کو مانیکرو ڈیپ فرینگ کرکیں، Curry & Daal پر 44-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اس اسارت کا ٹھیں دیا کیں۔ درمیان میں چیجے کی مدد سے ایک مرتبہ اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے باؤل کو نیک کر کر میٹھا ل کریں اور کلس کر کے دوبارہ مانیکرو ڈیپ فرینگ میں رکھ دیں۔ نام پر ابوجائے تو باؤل کو مانیکرو ڈیپ فرینگ سے نکال کر کریمی پراؤنز کو سرو کریں۔

ترتیب



رائی جکن

Serving: 250g / 500g

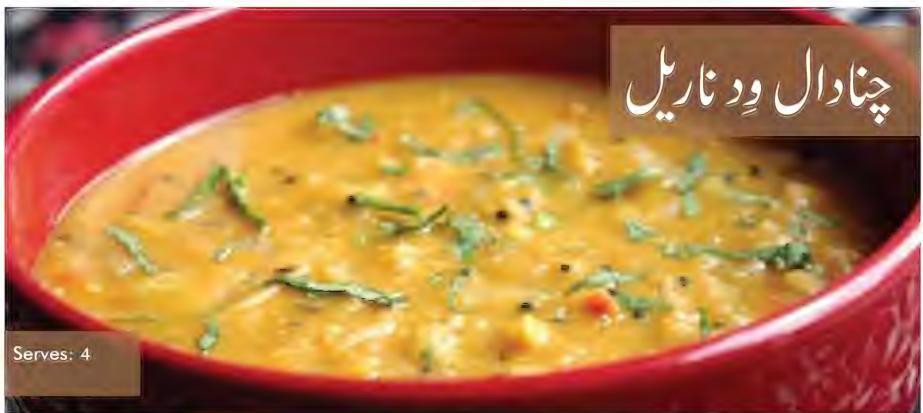
چکن (بندی والا)	500	گرام	گرم صالح باؤڈر	1/2	چاۓ کا چیجے	چکن (بندی والا)	500	گرام	گرم صالح باؤڈر	1/2	چاۓ کا چیجے
رائی (مسٹر) پیسٹ	5	کھانے کے چیجے	کالی مرچ (ٹھی ہوئی)	1/2	چاۓ کا چیجے	رائی (مسٹر) پیسٹ	5	کھانے کے چیجے	کالی مرچ (ٹھی ہوئی)	1/2	چاۓ کا چیجے
اور لہسن کا پیسٹ	2	کھانے کے چیجے	پیاز (چپڑا)	1 عدد		اور لہسن کا پیسٹ	2	کھانے کے چیجے	پیاز (چپڑا)	1 عدد	
دی	200	گرام	ہری مرچ	3-4 عدد		دی	200	گرام	ہری مرچ	3-4 عدد	
لال مرچ پاؤڈر	1/2	چاۓ کا چیجے	ہرادھنی (چپڑا)	1/2 لذتی		لال مرچ پاؤڈر	1/2	چاۓ کا چیجے	ہرادھنی (چپڑا)	1/2 لذتی	
بلدی پاؤڈر	1	چاۓ کا چیجے	بلدی پاؤڈر	1/2 لذتی		بلدی پاؤڈر	1	چاۓ کا چیجے	بلدی پاؤڈر	1/2 لذتی	
دھنیا پاؤڈر	1/2	چاۓ کا چیجے	دھنیا پاؤڈر	1/2 لذتی		دھنیا پاؤڈر	1/2	چاۓ کا چیجے	دھنیا پاؤڈر	1/2 لذتی	

سب سے پہلے ایک مانیکرو ڈیپ فرینگ باؤل میں دی کو اچھی طرح سے بھیٹ لیں، پھر اس میں چکن، رائی (مسٹر) پیسٹ، اور لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، بلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، گرم صالح باؤڈر، کالی مرچ، پیاز، تیل اور نیک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اسے مانیکرو ڈیپ فرینگ کرکیں اور Curry & Daal پر 43-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اس اسارت کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو مانیکرو ڈیپ فرینگ سے نکال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ نام پر ابوجائے تو نکال کر رائی چکن کوٹھ آٹھ کر لیں۔ ہری مرچوں اور ہرادھنی سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔

ترتیب

چنادال و د ناریل

Serves: 4



بخارہ بانے کیلئے:	چنے کی دال	250 گرام	چائے کا چیچ	کالی مرچ (ٹھی ہوئی)	1 چائے کا چیچ	کالی مرچ (ٹھی ہوئی)	1 چائے کا چیچ	بخارہ بانے کیلئے:
1 چائے کا چیچ	فریش کھوپر (کش شدہ)	100 گرام	کرم مصالح پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	ٹاہت زیرہ	کرم مصالح پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	اور لہن (پوپر)
1 عدد	اور لہن (پوپر)	3 کپ	پانی	1 کھانے کا چیچ	کڑی پیپر	اور لہن (پوپر)	1 چائے کا چیچ	ہلی پاؤڈر
	ہلی پاؤڈر	3 کپ	تیل	1 کھانے کا چیچ	لال مرچ (ٹھی ہوئی)	ہلی پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	لال مرچ (ٹھی ہوئی)
	لال مرچ (ٹھی ہوئی)	1 کھانے کا چیچ	ٹیل	تیل	ٹیک	لیون کارس	1 کھانے کا چیچ	ٹیک
	ٹیک					لیون کارس	1 کھانے کا چیچ	ہر ادھنیا (چوپ)

اجڑاء



Serving: 250g

ٹش (بون لیس)	250 گرام	ہلی پاؤڈر	2 1/2 گزدی	ہر ادھنیا (چوپ)	2 1/2 چائے کا چیچ	ہلی پاؤڈر	2 1/2 چائے کا چیچ	ہر ادھنیا (چوپ)
اور لہن پیٹ	1 کھانے کا چیچ	گرم مصالح پاؤڈر	1/2 کپ	پانی	1/2 چائے کا چیچ	اور لہن پیٹ	1 کھانے کا چیچ	گرم مصالح پاؤڈر
دہی (پھینٹا ہوا)	100 گرام	ایجوائن (گلہاوا)	3 کھانے کے چچے	تیل	1/3 چائے کا چیچ	دہی (پھینٹا ہوا)	1/3 چائے کا چیچ	ایجوائن (گلہاوا)
پیاز (چوپ)	1 عدد	لیون کارس	1 کھانے کا چیچ	نمک	1 کھانے کا چیچ	پیاز (چوپ)	1 کھانے کا چیچ	لیون کارس
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	املی کا پیٹ	2 کھانے کے چچے			لال مرچ پاؤڈر	2 کھانے کے چچے	املی کا پیٹ

اجڑاء

تُرکیب

سب سے پہلے چنے کی دال کو جو کچی طرح سے صاف کر لیں۔ اب اسے پانی میں بھگو کر 2 گھنٹوں کیلئے چھوڑو، اسے چھان کر ایک مائیکروویو پر مکانگ باؤل میں فش کے پیسو، اور لہن پیٹ، دہی، پیاز، لال مرچ، ہلی پاؤڈر، گرم مصالح پاؤڈر، اجڑاء، املی کا پیٹ، پانی، تیل اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ آپشن پر Curry and Daal A-45 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور شارٹ کا مٹن دیں۔ درمیان میں 1 مرتب چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کری کوکس کریں۔ اب باؤل کو کال لیں اور فش کری کوڈش آؤٹ کر لیں۔ ہر ادھنیا اور لیون کے رس سے گارنیٹنگ کریں اور سرو کریں۔



لال چٹنی

Serving: 250g

ٹماٹر	250 گرام	کالی مرچ (ٹوپی ہوئی)	1/2 چائے کا چیچ
پیاز (باریک چوپ)	1 عدد	زیرہ (بھنا، گناہوا)	1/2 چائے کا چیچ
لہسن (چوپ)	3-4 جوئے	پانی	1/2 کپ
لال مرچ (ٹوپی ہوئی)	1 کھانے کا چیچ	تیل	3 کھانے کے پچھے کھانے کے پچھے
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	ہر اونٹی (چوپ)	2 کھانے کے چیچ
حسب ذائقہ	نمک	ہر اونٹی (چوپ)	3 کھانے کے چیچ

اجزاء

سب سے پہلے ٹماٹروں کے بیچ کاٹ لیں اور باکلی باریک چوپ کر لیں۔ اب ایک مانگیر و دیوپ ووف باول میں ٹماٹر، پیاز، لہسن، ٹوپی ہوئی لال مرچ، گرم مصالحہ کالی مرچ، بھنا اور گناہوا زیرہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ مانگیر و دیوپ کو Curry & Daal پر A-48 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں، باول کو مانگیر و دیوپ میں رکھیں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چھپ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باول کو کاٹ لیں اور چٹنی کو ملینڈر گگ میں ڈال کر سیٹ ساہنہ لیں اور سرو کریں۔

ترتیب



فشن کری و د منٹ

فشن (بون پیس)	500 گرام	ہر اونٹی (چوپ)	2 کھانے کے چیچ
دی	200 گرام	تیل	3 کھانے کے چیچ
اور کلین پیٹ	2 کھانے کا چیچ	نمک	حسب ذائقہ
پودیہ پیٹ	1/4 کپ	کالی مرچ (ٹوپی ہوئی)	1 چائے کا چیچ
لیموں کا رس	2 کھانے کے چیچ	لیموں کا رس	4 کھانے کے چیچ
ہری مرچون کا پیٹ	2 کھانے کے چیچ	ہری مرچون کا پیٹ	4 کھانے کے چیچ
زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چیچ

سب سے پہلے فشن کے چھوٹے چھوٹے کیوں بکاٹ لیں۔ اب ایک مانگیر و دیوپ مکنگ باول میں دی کو اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور اس میں اور کلین پیٹ، پودیہ پیٹ، ہری مرچون کا پیٹ، زیرہ پاؤڈر، ٹوپی کالی مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں اور فشن کے کیوں شامل کر کے مکس کر لیں۔ باول کو مانگیر و دیوپ میں رکھیں۔ Curry & Daal پر A-47 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں اچھی کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر تے رہیں۔ آخر میں لیموں کا رس ڈال کر کس کریں اور ہر اونٹی سے گارنیچ کر کے سرو کریں۔

ترتیب



dal	300 grams	dal	300 grams
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 کھانے کا چیچ
ہری مرچین	کھانے کا چیچ	ہری مرچین	کھانے کا چیچ
املی کا پیٹ	کھانے کے چچے	املی کا پیٹ	کھانے کے چچے
	1 چائے کا چیچ		1 چائے کا چیچ
	اور کہنن کا پیٹ		اور کہنن کا پیٹ
	3 1/2 کپ		3 1/2 کپ
	ٹابت زیہ		ٹابت زیہ
	1/2 چائے کا چیچ		1/2 چائے کا چیچ
	ٹسب ڈائٹ		ٹسب ڈائٹ
	4 عدد		4 عدد
	کڑی پتہ		کڑی پتہ
	6-6 عدد		4-5 عدد
	ثابت لال مرچ		ثابت لال مرچ

سب سے پہلے ایک مانگرو یا پرفیکٹ باؤل میں مکھن، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ، ہری مرچین، اور کہنن کا پیٹ، نمک، بندی، پانی اور دال کو شامل کریں۔ اچھی طرح سے مکس کر کے مانگرو یا پیٹ میں رکھ دیں۔ اب اسے نکال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ Curry and Daal سیکیٹ کر لیں۔ پھر A-49 سیکیٹ کریں اور آن کر دیں۔ 5 منٹ پہلے نکالیں اور اس میں املی کا پیٹ، زیہ، ٹابت لال مرچ، کڑی پتہ دال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں اور دوبارہ رکھ دیں۔ نامم پورا ہو جائے تو نکال کر سرو کریں۔

ترتیب

اطر نیشنل

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

- | | |
|----|----------------------------|
| 74 | ریز کری ان ٹھانی اسائیں |
| 75 | گریبین کری ان ٹھانی اسائیں |
| 76 | وچھیل کری ان ٹھانی اسائیں |
| 77 | فیش کری ان ٹھانی اسائیں |
| 78 | رائیں ان مکیکن اسائیں |
| 79 | ہات پاکیٹ ان مکیکن اسائیں |
| 80 | مکیکن سالہ |
| 81 | مکیکن چپ پا بھٹا |

ترتیب





گرین کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

حسب ذائقہ	چکن (بندی والا)	250 گرام	نمک
	تھائی گرین کری پیسٹ	3 کھانے کے پچھے	
	لہسن کا پیسٹ	1 چاۓ کا چیخ	
	کوکونٹ ملک	2 1/2 کپ	
	تیل	3 کھانے کے پچھے	

ترتیب

سب سے پہلا ایک مائیکروویو پرفیکٹ باؤل میں چکن، تھائی گرین کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، کوکونٹ ملک، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکروویو میں رکھ دیں۔ International Dishes A-51 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کاٹن دیاں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکروویو سے نکال کر ریڈ کری کو دش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



ریڈ کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

حسب ذائقہ	چکن (بندی والا)	250 گرام	نمک
	تھائی ریڈ کری پیسٹ	3 کھانے کے پچھے	
	لہسن کا پیسٹ	1 چاۓ کا چیخ	
	کوکونٹ ملک	2 1/2 کپ	
	تیل	3 کھانے کے پچھے	

ترتیب

سب سے پہلا ایک مائیکروویو پرفیکٹ باؤل میں چکن، کوکونٹ ملک، تھائی ریڈ کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکروویو میں رکھ دیں۔ International Dishes A-50 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کاٹن دیاں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکروویو سے نکال کر ریڈ کری کو دش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



فشن کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

فشن (پون لیس)	250 گرام	ہائل یوز	حسب ضرورت
کوونٹ ملک	2 1/2 کپ	تیل	3 کھانے کے چچے
پیاز کا پیٹ	3 کھانے کے چچے	نمک	حسب ذائقہ
لہن پیٹ	1 چائے کا چچے		
ہری مرچیں (کٹی ہوئی)	4 عدد		

اجزاء



و تھائیل کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g / 500g

شلمہ مرچ (چکوں)	50/100 گرام	ریکری پیٹ	2 کھانے کے چچے
مٹر	50/100 گرام	پانی	1 1/2 کپ
چکوں گوچی	100 گرام	تیل	3 کھانے کے چچے
لہن پیٹ	1 چائے کا چچے	نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچیں (ثابت)	4 عدد		

اجزاء

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پر دلکش باؤل میں کوونٹ ملک اور پیاز کا پیٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں لہن پیٹ، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور کس کریں۔ پھر فش کے چھوٹے چھوٹے ٹیکوں کاٹ کر ڈالیں اور کس کر کے مائیکروویو میں رکھ دیں۔ A-53 پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہنڈن بائیکس۔ درمیان میں ایک مرتبہ چچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکل کریں۔ اب باؤل کو مائیکروویو سے نکال کر ڈش آؤٹ کر لیں۔

ترتیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پر دلکش باؤل میں شلمہ مرچ، مٹر، چکوں گوچی، ریکری پیٹ، ہری مرچیں، لہن پیٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں سیٹ کر دیں۔ A-52 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہنڈن بائیکس۔ درمیان میں ایک مرتبہ چچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکل کریں۔ اب باؤل کو مائیکروویو سے نکال کر ڈش آؤٹ کر لیں۔

ترتیب

ہٹ چاکیٹ ان میکین اشائل

Serves: 4



چاکیٹ بار	100 گرام
دودھ	2 کپ
چینی	2 کھانے کے چچے
کریم	3 کھانے کے چچے

اجزانے

سب سے پہلے ایک مانگر و یو روپ مکنگ باؤل میں چاکیٹ بار کے کٹے کر کے ڈالیں۔ پھر اس میں دودھ اور چینی شامل کریں اور ہینڈ بیٹ کی مدد سے اچھی طرح سے مکنگ کریں۔ پھر باؤل کو مانگر و یو میں رکھیں۔ International Dishes پر سیٹ کریں اور اسارت کا ٹھن دبائیں۔ نامگر پورا جائے تے باؤل کو مانگر و یو سے نکال لیں اور ہینڈ بیٹ کی مدد سے اچھی طرح سے مکنگ کریں۔ کریم سے گارنیٹ کریں اور ہٹ چاکیٹ سرو کریں۔

ترتیب

رانس ان میکین اشائل



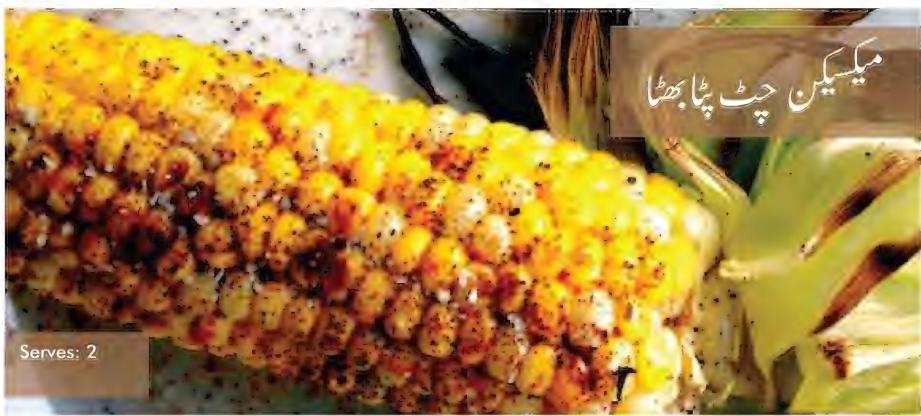
Serving: 150g

پانی	150 گرام
چکن کیوب	1 عدد
شملہ مرچ (بینی مرچ)	1/2 کپ
باریک سلائس (باریک سلائس)	1 کپ
مشروم (باریک سلائس)	1/2 کپ
لال مرچ (ٹھی ہوئی)	1 کھانے کا چچے
اور یگانو	1 چائے کا چچے
روز میری	1 چائے کا چچے
ٹماٹو پیسٹ	3 کھانے کے چچے
لہن (چوپڑ)	2 کھانے کے چچے
تیل	3 کھانے کے چچے
ہبہ ڈائٹ	3 کھانے کے چچے

اجزانے

سب سے پہلے بیلا چاولوں کو ہنگر کر اچھی طرح سے صاف کریں۔ اب چاولوں کو گھنٹے کیلئے بھگوکر رکھدیں۔ اب ایک مانگر و یو روپ مکنگ باؤل میں چاولوں کو چھان کر شامل کریں۔ اب اس میں چکن کیوب، روز میری، شملہ مرچ، مشروم، لال مرچ، ٹماٹو پیسٹ، لہن، اور یگانو، پانی، تیل اور ہبہ ڈائٹ کے مکنگ کر کریں۔ اب اسے مانگر و یو میں رکھدیں۔ International Dishes پر 54-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا ٹھن دبائیں۔ درمیان میں چچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکنگ کریں۔ اب باؤل کو نکال کر رائس کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

ترتیب



Serves: 2

میکسیکن چٹ پٹا بھٹا

4 کھانے کے قچے	اویو آنک	تازہ ہٹھے	2 عدد	اویو آنک
اپریٹر کیلئے:	نمک	اپریٹر کیلئے:	نمک	اپریٹر کیلئے:
لال مرچ پاؤڑ	1 1/2 چائے کا چیچ	لال مرچ پاؤڑ	1 1/2 چائے کا چیچ	لال مرچ پاؤڑ
لیموں کارس	3 کھانے کے قچے	لیموں کارس	3 کھانے کے قچے	لیموں کارس
پارسلے (باریک چپڑ)	2 کھانے کے قچے	پارسلے (باریک چپڑ)	2 کھانے کے قچے	پارسلے (باریک چپڑ)

ترتیب

ایک مکنگ باوں میں لال مرچ پاؤڑ، لیموں کارس، پارسلے، اویو آنک اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے اپریٹر کر دیں۔ اب بھنون کو مائیکروویو میں رکھو۔ International Dishes آپریٹر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دیاں۔ 3 منٹ بعد مائیکروویو کا دروازہ ٹھوکل کر فلے کو پٹس کر کھیں اور دوبارہ اسٹارٹ کا ہٹن دیاں۔ نامم پورا ہو جائے تو فلے کو ٹکال کر چوپ کریں۔ ڈرینگ بنانے کے لئے ایک مکنگ باوں میں نمک، سرکر، کالی مرچ، اویو آنک اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکن کریں۔ سیڈنے بنانے کے لئے ایک مکنگ باوں میں نمک اور اپریٹر سے ڈرینگ کیلیں۔ مکن کریں اور سرو کریں۔



Serves: 4

میکسیکن سالٹ

چکن فلے	150 گرام	ڈرینگ کیلئے:	سبز ڈاکٹ
سیڈنے بنانے کیلئے:	1 ہن (چپڑ)	2 کھانے کے قچے	ہن (چپڑ)
پیپر لیکا	1 کھانے کا چیچ	سرکر	1/2 کپ
ٹماٹر (خیچ، چپڑ)	2 عدد	ٹماٹر (خیچ، چپڑ)	2 عدد
لہن پیٹ	کالی مرچ (ٹھیوئی)	کالی مرچ (ٹھیوئی)	کالی مرچ (ٹھیوئی)
اویو آنک	1 چائے کا چیچ	کھیرا (باریک چپڑ)	1 چائے کا چیچ
پیاز (چپڑ)	1 عدد	اویو آنک	3 کھانے کے قچے

ترتیب

ایک مکنگ باوں میں پیپر لیکا، لہن پیٹ، اویو آنک اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکن کریں۔ اب اس میں چکن فلے شامل کر کے میزینشن کے لئے رکھ دیں۔ اب فلے کو مائیکروویو میں رکھیں۔ آپریٹر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا ہٹن دیاں۔ 3 منٹ بعد مائیکروویو کا دروازہ ٹھوکل کر فلے کو پٹس کر کھیں اور دوبارہ اسٹارٹ کا ہٹن دیاں۔ نامم پورا ہو جائے تو فلے کو ٹکال کر چوپ کریں۔ ڈرینگ بنانے کے لئے ایک مکنگ باوں میں نمک، سرکر، کالی مرچ، اویو آنک اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکن کریں۔ سیڈنے بنانے کے لئے ایک مکنگ باوں میں نمک اور اپریٹر سے ڈرینگ کیلیں۔ مکن کریں اور سرو کریں۔

ڈیز ریس

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

- 84
85
86
87
88
89
90
91

ترتیب

- بنا ناپہنگ
یکلوک شرپہنگ
کن فروٹ فرنی
ٹریکل فروٹ شی
ہویگ دال کھیر
یکلوک پیز اسٹریبی پہنگ
سوپہ کھیر
الاچی دوچھ



مینگو کسٹرڈ پڈنگ



Serves: 4

اٹھارے	آئنگ شوگر	4 کھانے کے پچھے
2 کھانے کے پچھے	مینگو پیسٹ	
2-3 کھانے کے پچھے	مینگو کسٹرڈ	
200 ملی لیٹر	دودھ	
2 کھانے کے پچھے	میدہ	

تربیج

سب سے پہلے 6 کھانے کے پچھے دودھ میں کسٹرڈ کو گھول لیں۔ اب ایک مکنگ باڈل میں انڈوں کو پینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے بھینٹ لیں۔ اب اس میں باقی پچھا ہوا دودھ اور آئنگ شوگر ڈال کر پینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے سکس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے سکس کریں۔ آئر میں کسٹرڈ کا مینگو پیسٹ ڈال کر اچھی طرح سے سکس کر لیں۔ اب اس پینڈ کو ایک مانگر وو یو پر ڈرف مکنگ باڈل میں ڈال دیں۔ اب اس پینڈ کو ایک مانگر وو یو پر ڈرف کریں۔ اب اس کے وزن سیٹ کر لیں۔ اب باڈل کو مانگر وو یو میں رکھیں۔ Desserts پر 58-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کر لیں۔ اس کے بعد پڈنگ کو فریزر میں رکھ کر ٹھنڈا ہو جائے تو باڈل کو نکال کر روم پیچر پڈنگ کو ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پڈنگ کو فریزر میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

بانانا پڈنگ



Serves: 4

کیلا	1 عدد
انڈے	2 عدد
دودھ	200 ملی لیٹر
آئنگ شوگر	4 کھانے کے پچھے
میدہ	3 کھانے کے پچھے

تربیج

سب سے پہلے ایک مکنگ باڈل میں انڈوں کو پینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے بھینٹ لیں۔ اب اس میں دودھ اور آئنگ شوگر ڈال کر پینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے سکس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور پچھے کی مدد سے اچھی طرح سے سکس کریں۔ آئر میں کیلے کی باریک قلمیاں کا ٹیکا ڈال دیں۔ اب اس پینڈ کو ایک مانگر وو یو پر ڈرف کریں۔ باڈل کو مانگر وو یو میں رکھیں۔ Desserts پر 58-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کر لیں اور اس کا ٹھنڈا ہو جائے تو باڈل کو نکال کر روم پیچر پڈنگ کو ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پڈنگ کو فریزر میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔



ٹرائیکل فروٹ پنچ

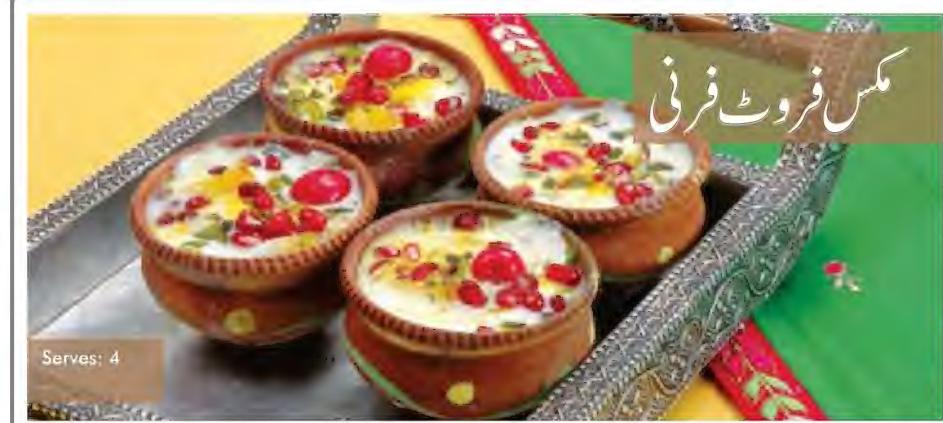
Serves: 4

اورنچ جوس	2 کپ	خربڑہ (کیوہر)	100 گرام
لیموں کارس	4 کھانے کے پچھے انگر	100 گرام	
شہد	6 کھانے کے پچھے پودینے کے پتے	حسب ضرورت	
چینی	4 کھانے کے پچھے نمک	اچکی	
سیب (باریک کیوہر)	1 عدد		

اجڑاء

سب سے پہلے سیب اور خربڑے کے کیوہر کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں اورنچ جوس، لیموں کارس، شہد، چینی، سیب اور خربڑے کے کیوہر، انگور اور نمک شامل کر لیں۔ Desserts-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسارت کاٹن دیں۔ درمیان میں پچھے کی مدد سے اچھی طرح کے سکن کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو سے کوئال کر کر دمپتھ پر چھٹا کر لیں۔ پھر اسے فرچ میں رکھیں اور all Chill کر لیں۔ پودینے کے چوپن سے گاریٹنگ کریں اور سرو کریں۔

تَرْكِيب



Serves: 4

دودھ	1/2 کلو	کیوہر اینس	چند قطرے
بائستی چاول	6 کھانے کے پچھے	چاندی کے درق	حسب ضرورت
مکس فروٹ (ثن)	100 گرام	منی کی کٹوریاں	حسب ضرورت
چینی	1/2 کپ		
الاچھی پاؤڈر	1/2 چائے کاٹھ		

تَرْكِيب

سب سے پہلے چاولوں کو دھکر 45-40 مٹ بھگولیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر بک میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، پسے ہوئے چاول، چینی، والاچھی پاؤڈر اور کیوہر اینس ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ آخر میں مکس فروٹ ثن شامل کریں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Desserts-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو ٹھان کر چیچی کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کر مکس کریں۔ منی کی کٹوریوں کو پانی میں رکھ کر چھٹا کر لیں۔ اب باؤل کو ٹھان کر کھیر کو منی کی کٹوریوں میں ڈال دیں۔ چاندی کے درق سے سجا دیں اور شہمندرا کے سرو کریں۔



Serves: 2-4

مینگو اینڈ اسٹرائیری پڈ گنگ

آم (چیٹ)	4 کھانے کے بچھے
اسٹرائیری (فریش/ ٹن والی)	2 کھانے کے بچھے
سیدھہ	10 - 8 عدد
آئنگ شوگر	1/2 کپ
دودھ	200 ملی لیٹر
انڈے	2 عدد

اجزانے

سب سے پہلے ایک مکنگ باؤل میں انڈوں کو پینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے بھینٹ لیں۔ اب اس میں دودھ اور آنگ شوگر اول کر بینڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر اس میں سیدھہ شامل کریں اور یونچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ آخر میں آم کا بیٹ بیٹر میں ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس بیٹر کو ایک میکروویو پر دف مکنگ باؤل میں ڈالیں اور سیٹ کر لیں۔ اب باؤل کو میکروویو میں رکھیں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کھیڑ کر لیں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو میکروویو اور ان سے نکالیں اور اس میں کھویا ہاتھ سے مسل کر دیں اور ساتھ ہی کیڑا ایمسن بھی شامل کر کے مکس کر لیں۔ باؤل کو آپس میں رکھیں اور سرمه پر پھر پر پنگ کوٹھنا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پنگ کو فریز میں رکھ کر رکھنا کر لیں اور سرو کریں۔

تُرکیب

ڈائیٹیں ریلاشیں ہے!

89

(A - 63)



Serves: 4

مونگ دال کھیر

بادام، پستہ	600 ملی لیٹر
گاریشگ کیلے	1/2 کپ
کھویا	1/2 کپ
چینی	1/2 کپ
کیوڑہ ایمسن	چند قطرے

اجزانے

سب سے پہلے مونگ کی دال کو ہٹو کر 5-4 گھنٹوں کیلئے بھگو دیں۔ اب دال کو چھان لیں اور موٹا مونا پیس لیں۔ ایک میکروویو پر مکنگ باؤل میں دودھ، پیچی دال، کھویا اور چینی دال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں اور باؤل کو میکروویو میں رکھیں۔ Desserts پر سیٹ کریں۔ کھویا کی دلچسپی اور ان سے نکالیں اور اس میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر چیچ کی مدد سے اچھی طرح سے کھیڑ کر لیں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو میکروویو اور ان سے نکالیں اور اس میں کھویا ہاتھ سے مسل کر دیں اور ساتھ ہی کیڑا ایمسن بھی شامل کر کے مکس کر لیں۔ باؤل کو آپس میں رکھیں اور سرمه پر پھر پر پنگ کوٹھنا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پنگ کو فریز میں رکھ کر رکھنا کر لیں اور سرو کریں۔

ڈیزٹ (A - 62)

88

Dawlance



Serves: 4

اجڑاء

دودھ	600 ملی لیٹر
الاچھی پاؤڈر	1/2 چائے کا چھپ
چینی	6 کھانے کے چھپے
کھویا	100 گرام
بادام (باریک چوپن)	2 کھانے کے چھپے

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پوف مکنک باؤل میں دودھ، کھویا، والاچھی پاؤڈر اور چینی شامل کریں اور اچھی طرح سے کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Desserts پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا بن دیں۔ دمیان میں ایک مرتبہ چھپ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور والاچھی دودھ کو سرو گگ کلاس میں ڈال کر بادام سے گاریشن کریں اور سرو کریں۔

نوت: والاچھی دودھ کو ٹھنڈا اور گرم دونوں طرح سے سرو کیا جاسکتا ہے۔



Serves: 4

اجڑاء

دودھ	600 ملی لیٹر
بادام پستہ (باریک)	1/2 کپ
پاستی چاول	5 کھانے کے چھپے سلاس)
چینی	1/2 کپ
الاچھی پاؤڈر	1/2 چائے کا چھپ
کشش	1/2 کپ

سب سے پہلے چاولوں دھو کر 45-30 منٹ بھگلیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ میلنڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک مائیکروویو پوف مکنک باؤل میں دودھ، پسے ہوئے چاول، چینی، والاچھی پاؤڈر اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Desserts پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسارت کا بن دیں۔ دمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر چھپ کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کر لیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ کشش اور بادام پیتوں کے ملائکر سے گاریشن کر لیں اور سرو کریں۔

تربیج

کریٹو کونگ

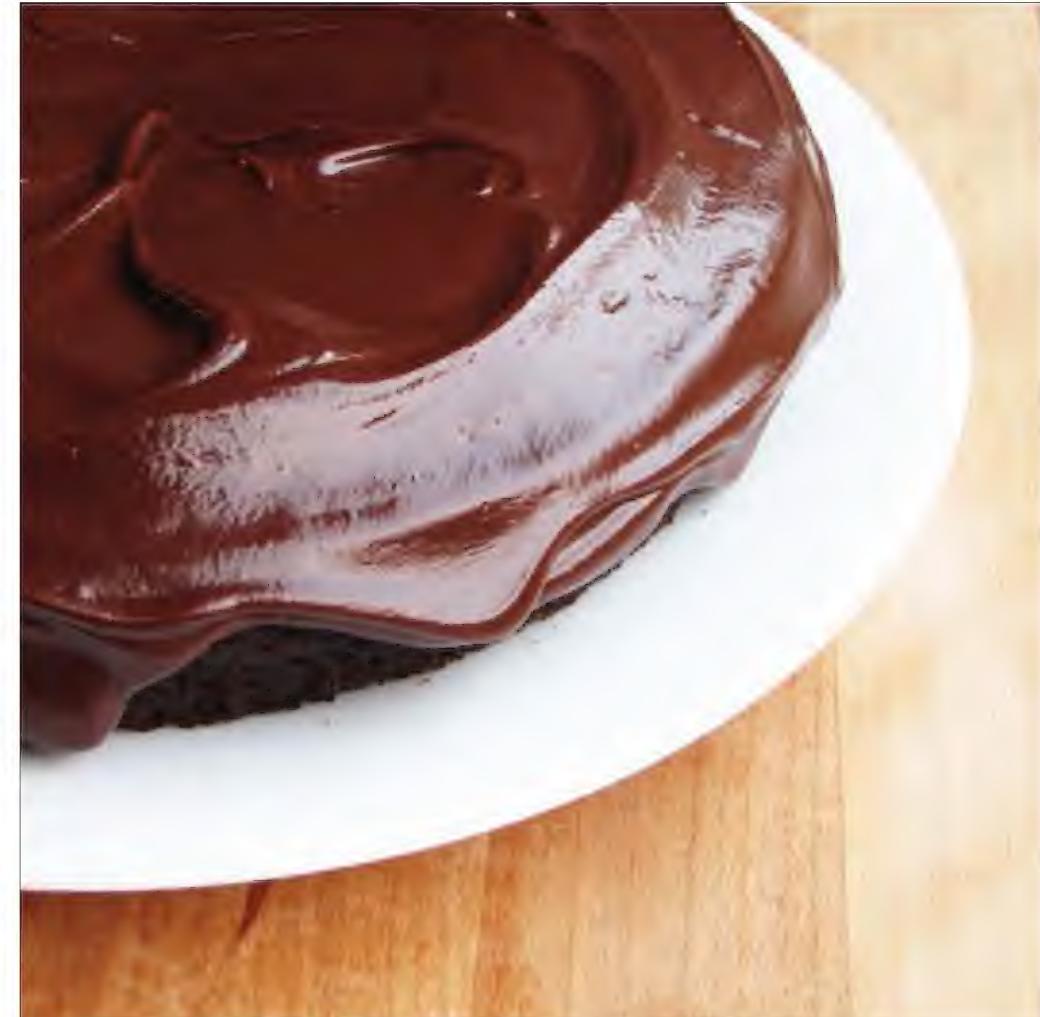
Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترتیب

- | | |
|-----|--------------------------|
| 94 | شیرہ اسک |
| 95 | پر اونچ |
| 96 | چانکیٹ کیک |
| 97 | چانکیٹ کیس |
| 98 | چانکیٹ مٹھر |
| 99 | کوٹھ کیس |
| 100 | وانس چانکیٹ اسٹریچنی کیک |
| 101 | ریز زن مٹھر |

لائق: میکروو میں بکنگ کیلئے Convection Option کا استعمال کیا جاسکتا ہے۔
اس آنکھ میں چاکر ایڈ کی مدد سے ٹپر پر چومنے کر لیں۔ پھر اسارت کا ٹنڈیا کرنا اور
بیٹھ کر اسے اونٹلکٹ کر لے کے تھکے ہو پڑے، میٹھا نہ لاٹھاں دے دیں۔



براونیز



Serves: 5-6

1 کھانے کا تھج	200 گرام	میٹک پاؤڈر	میڈہ	انڈا
کوکو پاؤڈر	3 کھانے کے پچھے	دودھ	1/2 کپ	
مکھن	120 گرام	ڈرائی فروٹ	1 کپ	
چینی	150 گرام	چاکلیٹ یپرپ	حسب ضرورت	
4 عدد				

اجڑاء

تربیب

سب سے پہلے ایک ملنگ باول میں چینی، انڈے اور مکھن کو ایگ بیٹری مید سے اچھی طرح سے بھینٹ لیں۔ جب آئیزہ اسموٹ ہو جائے تو اس میں کوکو پاؤڈر، میڈہ، 1/2 کپ مونا مونا چوپڈر کے ڈرائی فروٹ، میٹک پاؤڈر شامل کریں اور دودھ کو شامل کرتے ہوئے تمام اجزاء کو مکس کر لیں اور گٹھا ہمیز بیلیں۔ اب براونیز کے سانچے میں مکھن لگائیں اور بیٹری کو میکروو ایج و یو پروف براونیز/اسکواکر کے سانچے میں ڈال کر سیٹ کر لیں اور اپر سے پیچ ہوئے ڈرائی فروٹ ڈال کر سیٹ کر لیں اور میکروو ایج و یو اون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں اور پھر سانچے کو میکروو ایج و یو پروف اون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے یک کر لیں۔ سانچے سے نکال کر پیسہ کاٹ کر چاکلیٹ یپر ڈالیں اور ٹھنڈا یا گرم سرو کریں۔

ڈاؤلینس ریلائیبل ہے!

95

خمیرہ اسٹک



Serves: 4

1 عدد	250 گرام	میڈہ	انڈا
1 اسٹے	100 گرام	موز ریا پیچر	
2 چائے کے تھج			
1 چائے کا تھج			
کالے اور سفید تل	1/2 کپ		

تربیب

نیم گرم پانی میں خمیرہ اور چینی کو حل کر کے 15 منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ خمیرہ بچھول جائے تو اس میں میڈہ، میٹک پاؤڈر مکس کر لیں۔ اور گوندھ کر 2 گھنٹے لیکے کی گرم جگہ پر چھوڑ دیں۔ پھر اسے نکال کر ہاتھ کی مدد سے فوٹا کر لیں۔ نکل کے اسکواکر کاٹ کر درمیان میں فل کریں اور ہاتھ کی مدد سے اسکواکر کو دوں کر لیں۔ اسٹاگا کر کناروں کو بند کر لیں۔ اسٹے اسٹے سے برٹش کر لیں اور تل چڑک لیں۔ اب میکروو ایج و یو اون کو 200°C پر 10 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں اور اسٹک کو رکھ دیں۔ 200°C پر مزید 15 منٹ کیلئے یک کر لیں اور نکال کر سرو کریں۔

94

D Dawlance

چاکلیٹ کوکیز



Serves: 6

مکھن	150 گرام	میدہ	150 گرام
چاکلیٹ چپ	100 گرام	سوچی	100 گرام
	1/2 کپ		
آئنگ شوگر	170 گرام		
کوکا پاؤڈر	4 کھانے کے چھپے		
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چھپے		

اجزاء

مکنگ باول میں اٹھے، چینی اور مکھن کو ایگ میٹر کی مدد سے بیٹ کر لیں اور چاکلیٹ چپ شامل کر کے ہلکا ہاتھ سے گوندھ لیں۔ آمیزہ گیا رکھیں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی پلیں لکھاں بنالیں۔ ماٹکرو ڈیاؤون کو 200° پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ ماٹکرو ڈیاؤن کے مکھن سے گری کر لیں اور گلیوں کو سیٹ کر دیں۔ ماٹکرو ڈیاؤن کو 200° پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر روم پپر پر پختہ کر لیں اور پھر کسی برنسی یا جارمیں رکھو دیں۔

تربیب

چاکلیٹ کیک



Serves: 4

آئنگ شوگر	250 گرام	میدہ	انٹے
دودھ	4 عدد	مکھن	
کوکا پاؤڈر	100 گرام	سیرپ بنانے کیلئے:	
آئنگ شوگر	1/2 کپ	کوکا پاؤڈر	4 کھانے کے چھپے
بیکنگ پاؤڈر	1/3 کپ	Kilimangero	بیکنگ پاؤڈر
کریم	1/2 کپ	Coffee	2 چائے کے چھپے
پانی	1/2 کپ		1 چائے کا چینج
آئنگ شوگر	1/2 کپ		1 چائے کا چینج

تربیب

ایک مکنگ باول میں اٹھے، چینی اور مکھن کو ایگ میٹر کی مدد سے بیٹ کر لیں بیجان تک کہ چینی حل ہو جائے۔ اب اس میں آئنگ شوگر، مکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا، کوکا پاؤڈر شامل کر کے مکھن کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ شامل کرتے ہوئے چھپے کی مدد سے فوٹھ کر لیں۔ ماٹکرو ڈیاؤن پروف مکنگ باول مکھن سے گریز کر لیں۔ آئیزے کو باول میں سیٹ کر لیں۔ اب اسے 100% ماٹکرو ڈیاؤن میں 100% سیٹ کیلئے رکھو۔ نکال کر کیک پاپر میٹر دیں۔ ٹوپنگ بنانے کیلئے ٹوپنگ کے تمام اجزاء کو ماٹکرو ڈیاؤن پروف مکنگ باول میں رکھو۔ اور 100% 100% سیٹ کیلئے رکھو۔ نکال کر کیک پاپر میٹر دیں۔ ٹوپنگ بنانے کیلئے ٹوپنگ کے تمام اجزاء کو اپنی طرح مکھن کر کے چھینت لیں اور کیک پر لٹا کر 3-4 گھنٹوں کی لیٹھ فرنج میں رکھو۔



کوکونٹ کوکیز

Serves: 6-8

اجزاء	میڈہ	مکھن	میڈہ	مکھن	میڈہ
کوکونٹ پاؤڈر	200 گرام	میڈہ	150 گرام	مکھن	200 گرام
کوکونٹ پاؤڈر	100 گرام	سوچی	100 گرام	مکھن	100 گرام
کوکونٹ پاؤڈر	170 گرام	آننگ شوگر	170 گرام	مکھن	170 گرام
کوکونٹ پاؤڈر	1/2 کپ	کھوپر (کش شدہ)	1/2 کپ	مکھن	150 گرام
کوکونٹ پاؤڈر	2 چائے کے چچے	نیگل پاؤڈر	2 چائے کے چچے	مکھن	100 گرام

ملنگ باؤل میں تمام اجزاء اسٹال کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں اور گوندھ لیں۔ آمیزہ گیلار کیں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی تیکلیں کیاں بنا لیں۔ مانگرو ویا وون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ مانگرو ویا ورنے کوکھن سے گریبی کر لیں اور کیوں کو سیٹ کر دیں۔ مانگرو ویا وون کو 200°C پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر روم پر بیچ پر بخنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

ترتیب



چاکلیٹ مفناز

اجزاء	میڈہ	مکھن	چینی	پانی	پانی	میڈہ	اجزاء
کوکونٹ پاؤڈر	4 عدد	1/2 کپ	2 کھانے کے چچے	2 کھانے کے چچے	2 کھانے کے چچے	کوکونٹ پاؤڈر	250 گرام
کوکونٹ پاؤڈر	100 گرام	1/3 کپ	چینی	چینی	چینی	کوکونٹ پاؤڈر	4 عدد
کوکونٹ پاؤڈر	2 کھانے کے چچے	کوکونٹ پاؤڈر	2 کھانے کے چچے	کوکونٹ پاؤڈر	کوکونٹ پاؤڈر	کوکونٹ پاؤڈر	100 گرام
کوکونٹ پاؤڈر	2 کھانے کے چچے	کوکونٹ پاؤڈر	2 کھانے کے چچے	کوکونٹ پاؤڈر	کوکونٹ پاؤڈر	کوکونٹ پاؤڈر	کوکونٹ پاؤڈر

ایک ملنگ باؤل میں پہلا بڑے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایک بیٹر سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میٹ ہو جائے۔ اب اس میں مکھن، نیگل پاؤڈر اور کوکونٹ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں میڈہ اور دودھ ڈال کر چیخ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ جب بیٹر اس موچھہ ہو جائے تو یہ کو مفناز پ میں ڈالیں۔ مانگرو ویا وون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے پر ہیٹ کر لیں۔ اب مفناز کپ گرام اون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ ہانے کیلئے مانگرو ویا ورنے پر دوف ملنگ باؤل میں پانی، چینی، کوکونٹ پاؤڈر شامل کر کے 100% مانگرو ویا پر 5 منٹ پکالیں۔ سیرپ تیار ہو جائے تو پاسک کی نوڈل والی بیتل میں ڈال کر گرم مفناز پر ڈال کر سرو کریں۔

ترتیب



ریز نر مفناز

Serves: 6

1	چائے کا چیقی	بیانک پاؤڈر	250 گرام	میدہ	1/2 کپ
3	چائے کے چیچے	بیانک پاؤڈر	250 گرام	وینیاہنس	1/2 کپ
4	عد	چینی	100 گرام	کھن	1/3 کپ
1/2 کپ	پانی	کھن	100 گرام	دودھ	1/3 کپ
1/2 کپ	کشمش	کشمش	1/2 کپ	کشمش	1/2 کپ
4 کھانے کے چیچے	براؤن شوگر	کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چیچے	براؤن شوگر	1/2 کپ

ترتیب

ایک میکنگ باویل میں پہلے اٹھے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایگ بیٹر سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میلت ہو جائے۔ اب اس میں کھن، بیانک پاؤڈر کو کوپاؤڈر، کشمش ڈال کر اچھی طرح سے مکن کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ ڈال کر جیکی کی مدد سے فوٹ کر لیں۔ جب بیٹر اسٹوچ ہو جائے تو ایک کو مفناز کپ میں ڈالیں۔ میکر وو ڈاؤن کو 200°C پر 8 منٹ کیلئے پری پیٹ کر لیں۔ اب مفناز کپ کو گرم اودن میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے میکر وو ڈاؤن پر مکنگ باویل میں سیرپ کے اجزاء شامل کر کے 100 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ سیرپ بنانے کیلئے میکر وو ڈاؤن پر مکنگ باویل میں ہم اجزاء شامل کر کے 3 منٹ کیلئے 100°C پر رکھ دیں۔ تو پنک بنانے کے لئے ایک باویل میں کھن، کریم اور آنگ شوگر کو اچھی طرح سے مکن کر لیں۔ ایک دوسرے باویل میں 150 گرام چاکلیٹ کو کرش کر کے کیک پر ڈالیں اور اسے 200°C پر 4 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ اب کیک کو ٹالیں۔ پنچ ہوئی چاکلیٹ سے سچاوت کر لیں اور فرج میں رکھ دیں۔



وائٹ چاکلیٹ اسٹرائیری کیک

Serves: 4

بیانک سوڈا	1 چائے کا چیقی	اسٹرائیری سیرپ	2 کھانے کے چیچے	بیانک سوڈا	1 چائے کا چیقی
بیانک پاؤڈر	2 کھانے کے چیچے	آنگ شوگر	آنگ شوگر	بیانک پاؤڈر	2 کھانے کے چیچے
کھن	آنگ شوگر	کریم	کریم	کھن	آنگ شوگر
دودھ	کھن	1/3 کپ	1/3 کپ	دودھ	کھن
چینی	پانی	1/2 کپ	1/2 کپ	چینی	پانی
میدہ	بیانک پاؤڈر	250 گرام	100 گرام	میدہ	بیانک پاؤڈر
کھن	وائٹ چاکلیٹ	4 عدد	1 کپ	کھن	وائٹ چاکلیٹ

ترتیب

ایک میکنگ باویل میں اٹھے اور چینی کو بیٹ کر لیں۔ اب اس میں کھن، اسٹرائیری سیرپ، بیانک پاؤڈر، بیانک سوڈا اور کوکو پاؤڈر شامل کر کے مکن کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ شامل کرتے ہوئے چیچے کی مدد سے فوٹ کر لیں۔ میکر وو پوپروف باویل کو مکن سے گری کر لیں۔ آمیزہ کے کو ڈال میں بیٹ کر کے اسے 100% میکر وو پوپروف میں 10 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ کیک کو ٹالیں کر دو پیسہ میں کاٹ لیں اور سیرپ ڈال کر دوسرا میں اور رکھ دیں۔ سیرپ بنانے کیلئے میکر وو پوپروف باویل میں ہم اجزاء شامل کر کے 3 منٹ کیلئے 100% پر رکھ دیں۔ تو پنک بنانے کے لئے ایک باویل میں کھن، کریم اور آنگ شوگر کو اچھی طرح سے مکن کر لیں۔ ایک دوسرے باویل میں 150 گرام چاکلیٹ کو کرش کر کے کیک پر ڈالیں اور اسے 200°C پر 4 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ اب کیک کو ٹالیں۔ پنچ ہوئی چاکلیٹ سے سچاوت کر لیں اور فرج میں رکھ دیں۔



UNITED REFRIGERATION INDUSTRIES LIMITED

Dawlance Center, 7/4, Civil Lines, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi, Pakistan

Tel: +92-21-3565-2450 Fax: +92-21-3567-4643 www.dawlance.com.pk

DW-115CHZ

Dawlance

شیف محبوب

کی تخلیق کردا

توا ڈیسیپیز



ڈاؤلینس ریلائیبل ہے!

Dawlance

United Refrigeration Industries Limited

Dawlance Centre 7/4, Civil Lines 9, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi - Pakistan.
T | 92 21 3565 2450 F | 92 21 3567 4643

فہرست



• سادہ نان / رغی نان



• نافٹان



• پرائھا



• قیمه نان



• چکن ٹکہ نان



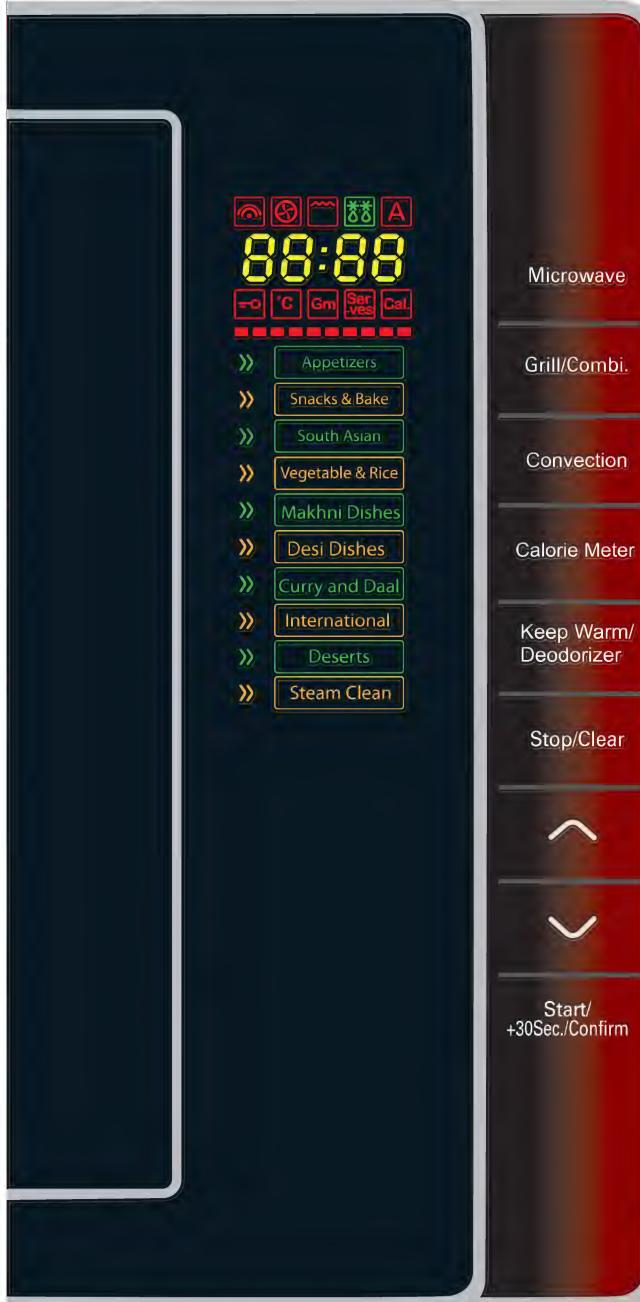
• گارلک نان



• شیرمال



• چکن پیزا



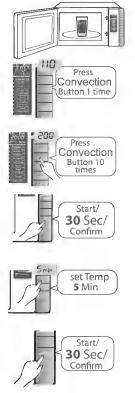
مائکرووویو

کنویکشن

اسٹاپ / گلیسٹر

ٹمپر پھر سینگ بٹن

اسٹارت / 30 SEC / کنفرم

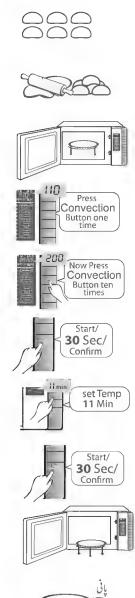


پری ہیگ:

- ماہنگرو یو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا بیٹن دبا کیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوڈ دفعہ دبا کیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر تختہ ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبا کیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ بیٹھ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبا کر پری ہیگ شروع کریں۔



رغنی نان/ سادہ نان



رغنی نان/ سادہ نان پکانے کا طریقہ:

- اس خیرے کے 6 براہ راست کریں،
- ایک ایک کر کے ان کو میں لیں
- اور تو تے پر رکھ کر اون میں گریل ریک پر رکھ دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا بیٹن دبا کیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوڈ دفعہ دبا کیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر تختہ ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- کھانا پکانے کا نامم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبا کیں، جب تک کے نامم 11 منٹ تک نہ بیٹھ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بیٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔
- نامم پورا ہونے پر ٹکالیں اور پیکاسا پانی چھڑک لیں۔
- وقت پورا ہونے پر ٹکالیں اور پیکاسا پانی چھڑک لیں۔
- اور گھنی کا گرم سرو کریں۔

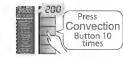
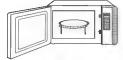
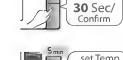
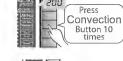
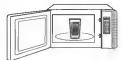


اجزاء

میدہ	1/2 کلو	پانی	1 1/2 کپ
خیرہ	2 کھانے کے چچے	شکر	2 کھانے کے چچے
نمک	1 چائے کا چچہ	گھنی	6 کھانے کے چچے
بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چچہ		
امڑا	1 عدد		
تیل	4 کھانے کے چچے		

ترتیب

- ایک بڑے برتن میں میدہ، خیرہ، نمک، امڑا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر کا چھپی طرح سے گوندھ لیں۔
- تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملا کیں اور گوندھتے رہیں۔
- برتن کو ایک گلیے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔
- جب پہلی بار خیرہ پھولے تو دبادیں۔
- اور ڈھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔
- (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔



پری ہیگ:

- میکروویو میں ایک گاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ٹھنڈا دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION ٹھنڈا دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا دبائیں، دبائیں تاکہ درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نائم ایجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ٹھنڈا دبائیں، جب تک کے نام 5 منٹ تک نہ ہٹ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا دبائیں تاکہ پری ہیگ شروع کریں۔



تاتفان

اجناء

میدہ

1/2 کلو

کھانے کے چیज	خیرہ	میدہ
1 کھانے کا چیج	بیکن سوڈا	شکر
5 کھانے کے چیج	چائے کا چیج	تیل
1 چائے کا چیج	چائے کا چیج	نیک
4 کھانے کے چیج	پاؤڈر دودھ	پاؤڈر دودھ
1 1/2 کپ	پانی	پانی

4 کھانے کے چیج

5 کھانے کے چیج

1 چائے کا چیج

4 کھانے کے چیج

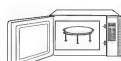
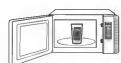
1 1/2 کپ

تیکب

میدہ

- میدہ کا آمیزہ بنانے کے لیے ایک بڑے برتن میں پانی کے علاوہ تمام اجزاء میکان کر لیں۔
- تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔
- آمیزے کو پھولنے کے لیے چھوڑ دیں۔
- جب پہلی بار خیرہ پھولے تو دبادیں۔
- اور ڈھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔





- اور دوبارہ پیڑا بنا کیں۔

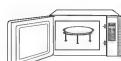
پری ہیگ:

- ماں نکرو یہ میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ٹھن دبا کیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION ٹھن کو دفعہ بارہ میں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پتخت ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- تائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ٹھن دبا کیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا ٹھن دبا کر پری ہیگ شروع کریں۔



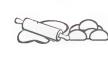
اجڑاء

میدہ	250 گرام
آٹا	250 گرام
نمک	1 چائے کا چیق
کارن فلور	4 کھانے کے چیق
گھن	1 کپ
پانی	1 1/2 کپ



تیک

- آمیزہ بنانے کے لیے آٹا، میدہ، نمک اور پانی ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔
- پھر آمیزے کے 8 برابر پیڑے بنائیں۔
- ایک الگ برتن میں کارن فلور اور 4 کھانے کے چیچ کھی ملا لیں۔
- اب پیڑوں کو بیل لیں۔
- پھر ہر پیڑے پر ایک کھانے کا چیچ کارن فلور اور گھنی کا آمیزہ لگائیں۔
- پھر اسے چیچ سے کاٹ لیں۔





تکہ فلگ		اجناء	
1 چائے کا چیج	نمک	بیکن سوٹا	6 کھانے کے چیج
چکن (پون لس، یک چین)	125 گرام	1 کھانے کا چیج	گھی
4 کھانے کے چیج	تیل	1 عدد	کولہ
لہن پیٹ	1 چائے کا چیج	1 عدد	کولہ
زیبہ پاؤڈر	اوک پیٹ	4 کھانے کے چیج	تیل
لیوں کارس	1 چائے کا چیج	1 چائے کا چیج	نان کا آبیزہ $\frac{1}{2}$ کلو
	پیاز (چوپ)	1 کپ	پانی
	1 عدد (دریانی)	1 1/2 کپ	کھانے کے چیج
	پیاز (چوپ)	2 کھانے کے چیج	کھر
	لال مرچ پاؤڈر	2 کھانے کے چیج	میدہ
1/2 چائے کا چیج	ہلڈی	6 کھانے کے چیج	خیرہ
		1 چائے کا چیج	نمک

ترتیب

- ایک بڑے برتن میں میدہ، خیرہ، نمک، اٹھا، تیل، بیکن سوٹا اور گھر میں اور گھر میں اور گوند میں رہیں۔
- خوراک خوراک کے پانی ملکیں اور گوند میں رہیں۔
- برتن کو ایک گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خیرہ پھول جائے۔
- (گرم موسم میں آوھ گھنے کے لیے اور سرد موسم میں $1\frac{1}{2}$ گھنے کے لیے)۔
- جب پہلی بار خیرہ پھولے تو دبادیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔



- اب CONVECTION میں کوڈس دھندہ بائیک میں تاکہ درجہ ہمارت 200°C پر بخوبی جائے۔
- START / 30SEC / CONFIRM کا بیٹن دبا کر درجہ ہمارت کی تصدیق کریں۔
- نامم ایڈ جسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبائیں، جب تک کے نامم 10 منٹ تک بخوبی جائے۔
- START / 30 SEC / CONFIRM کا بیٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔
- نامم پورا ہونے پر نکالیں اور پٹیں اور توے کو گریل ریک پر کھو دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا بیٹن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION میں کوڈس دھندہ بائیک میں تاکہ درجہ ہمارت 200°C پر بخوبی جائے۔
- START / 30SEC / CONFIRM کا بیٹن دبا کر درجہ ہمارت کی تصدیق کریں۔
- نامم ایڈ جسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹن دبائیں، جب تک کے نامم 4 منٹ تک بخوبی جائے۔
- START / 30 SEC / CONFIRM کا بیٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔
- نامم پورا ہونے پر نکالیں۔
- اور ہر نان پر 1 کھانے کا چیج کھلکھل کر گرم سرو کریں۔

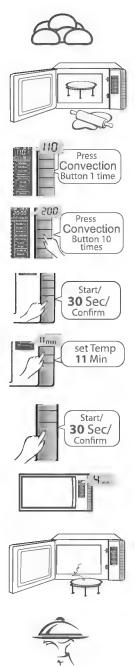


تکہ فلنگ:

- ایک پیالے میں پیاز کے علاوہ تکہ فنگ کے تہام اجزاء مالیں۔
 - پھر اس آمیزے کو "Microwave Oven Mode" میں "پر پیاز ملا کر ٹھیٹرا ہونے کے لیے رکھ دیں۔
 - وقت پورا ہونے پر پیاز ملا کر ٹھیٹرا ہونے کے لیے رکھ دیں۔
 - کوئی کو چوڑھے پر گرم کر لیں (اتا کے وہ سرخ ہو جائے)
 - پھر اس کو چکن کے کمپر کے درمیان میں رکھ دیں اور اپر سے چاٹے۔
 - نورا 5 منٹ کے لیے ڈھانپ کے رکھ دیں۔
 - وقت پورا ہونے پر کوئی کمال نہیں۔
 - اور چکن کو کس کر لیں۔

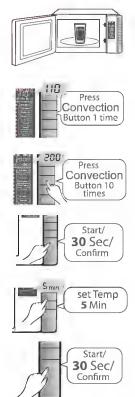


- دوبارہ اس کا پیچہ اتنا لیں۔
 - پھر اسے بیل لیں اور توے پر رکھ کر اون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔
 - ایک بار CONVECTION کا ٹین دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
 - اب CONVECTION ٹین کو سی دھن دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200C پر بختب ہو جائے۔
 - کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
 - START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹین دبائیں، جب تک کے تمام 111 منٹ تک نہ بکھ جائے۔
 - تمام ایمیجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ٹین دبائیں، جب تک کے تمام 111 منٹ تک نہ بکھ جائے۔
 - کاٹن دبائیں اور کپکانا شروع کریں۔
 - تمام پورا ہونے پر نکالیں اور پیٹیں اور مزید 4 منٹ کے لیے 200C CONVECTION پر پھر پکائیں۔
 - وقت پورا ہونے پر کاٹیں اور ہر تان پر 1 کھانے کا چیچ گی لگالیں۔
 - اور پھر گرماگر مسروکریں۔



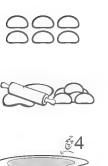
پری ہیٹنگ:

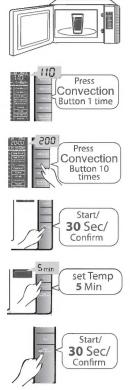
- مانیکر وو یو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
 - ایک بار CONVECTION کا بیٹھ دیا کیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
 - اب پر CONVECTION میں کوئی دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر تجھ بوجائے۔
 - START/ 30SEC/ CONFIRM کا بیٹھ دیا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
 - نامم ایڈ جسٹ کرنے کے لیے "A" کا بیٹھ دبائیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
 - START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بیٹھ دیا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔



چکن تکہ نان لکانے کا طریقہ

- میدے کے آہنے کے 6 بر ا حصے کر لیں، پھر ان کے پیڑے بنالیں۔
 - پھر ان کو بیل میں۔
 - نیچے میں 4 کھانے کے چھپی چکن تک کی فانگ کو ڈال کر کرتا ہوں تک پھیلاؤں۔



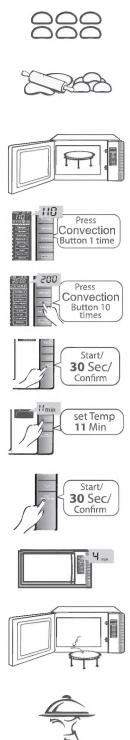


پری ہیٹنگ:

- میکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ہٹن دبا کیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION ہٹن کوں دفعہ باسیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پہنچ جو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نام ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہٹن دبا کیں، جب تک کے نام 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔



گارلک نان



گارلک نان پکانے کا طریقہ

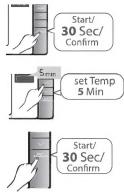
- اس خیرے کے 6 برائے کر لیں،
- ایک ایک کر کے ان کو میل لیں
- اور توئے پر رکھ کر اودن میں گریل ریک پر رکھ دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ہٹن دبا کیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION ہٹن کوں دفعہ باسیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پہنچ جو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- کھانا پکانے کا نام ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہٹن دبا کیں، جب تک کے نام 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔
- نام پورا ہونے پر کالیں اور میڈ 4 منٹ کے لیے CONVECTION پر پھر پکائیں۔
- نام پورا ہونے پر کالیں
- اور گھنی لٹکا کر گرم سرو کریں۔

اجزاء

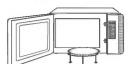
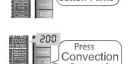
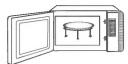
گی	6 کھانے کے پیچے	شیرہ	2 کھانے کے پیچے	پانی	1 ½ کپ	پانی	2 کھانے کے پیچے	شیرہ	1 چائے کا پیچے	نیک	2 کھانے کے پیچے	پانی	1 چائے کا پیچے	نیک	1 ½ کلو پیچے	نیک	1 آنکہ	نان کا آنکہ	1/2 کلو نان کا آنکہ	نیک
لہن پیٹ	4 کھانے کے																			
نیک																				
میدہ																				
1/2 کلو																				
میدہ																				

تاریخ

- ایک بڑے برتن میں میدہ، خیرہ، نیک، اٹھا، تیل، بیکن سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔
- ٹھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملا کیں اور گوندھتے رہیں۔
- برتن کو ایک گلے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خیرہ پھول جائے۔
- گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 ½ گھنٹے کے لیے۔
- جب ہیلیں بار خیرہ پھولے تو دو دنیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔
- اس میں لہن پیٹ شاہل کریں اور دوبارہ گوندھ لیں۔



888



ڈاؤلینس ریلائیبل ہے!

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبکر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- نام ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہٹن دبائیں، جب تک کے نام 5 منٹ تک نہ ہٹجے جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبکر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

شیر مال پکنے کا طریقہ

- اب خیرے کے 6 بر ایڈ کر لیں۔

- پھر ان کے پیڑے ہٹا کر ایک ایک کر کے نیل لیں۔

- اور تو ہے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

- ایک بار CONVECTION کا ہٹن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION میں کوئی دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر فتح ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبکر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- نام ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہٹن دبائیں، جب تک کے نام 9 منٹ تک نہ ہٹجے جائے۔

- وقت پورا ہونے پر شیر مال نکال کر اسے پٹھیں۔

- ایک بار CONVECTION کا ہٹن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION میں کوئی دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر فتح ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبکر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- نام ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا ہٹن دبائیں، جب تک کے نام 4 منٹ تک نہ ہٹجے جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ہٹن دبکر پکانا شروع کریں۔

- وقت پورا ہونے پر نکالیں اور ہکا ساپنی چھڑک لیں۔

- اور گھنی گرگر گرم سرو کریں۔



شیر مال
اجناء

میدہ	1/2 کلو	دودھ	1/2 کپ	عدر	3
ٹھنڈا	1 کپ				
گھنی	1 کپ				
پاؤڈر دودھ	5 کھانے کے پیچے				
نمک	1 1/2 چائے کے پیچے				

ترتیب

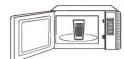
- ایک برتن میں میدہ، ٹھنڈا پاؤڈر دودھ، نمک، اٹھے اور 5 کھانے کے پیچے گھنی کے ساتھ گوندھ لیں۔

- تھوڑا تھوڑا کر کے دودھ شامل کریں اور مزید گوندھیں۔

- ایک گھنے کے لئے آمیزے کو روکھ دیں۔

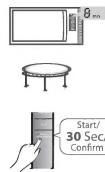
پری ہیٹنگ:

- مانگرو یو میں ایک گلاس پائی رکھیں۔



- ایک بار CONVECTION کا ہٹن دبائیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

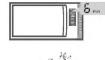
- اب CONVECTION میں کوئی دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر فتح ہو جائے۔



- اور "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 8 منٹ کے لئے رکھ دیں۔
- وقت پر اپاہوجائے تو ڈش نکال کر خندما ہونے کے لیے رکھ دیں۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا دبکر پری ہیٹنگ شروع کریں۔



- پیزا ساس:**
- ایک پیالے میں تیل، لہسن اور پیاز ملا دیں۔

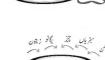
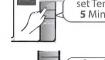
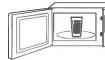


- اب "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 6 منٹ کے لئے پکائیں۔
- وقت پر اپاہونے کے بعد ساس کے بھروسے اضافہ کریں۔
- اور مزید 8 منٹ کے لئے میکروویو اون میں رکھ دیں۔
- وقت پر اپاہونے پر ڈش نکال کر رہا ہے خندما کر لیں۔



پری ہیٹنگ:

- میکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔
- ایک بار CONVECTION کا ٹھنڈا دبکیں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION پن کوں دفعہ دبکیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر ملتا ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا دبکر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- نائمی جست کرنے کے لیے "A" کا ٹھنڈا دبکیں، جب تک کے نامم 5 منٹ تک رہنے جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا ٹھنڈا دبکر پری ہیٹنگ شروع کریں۔



پیزا کی روٹی بنانے کے لیے: اجزاء

نامہ	میدہ	250 گرام	ٹاپن (بہن لیس، کیوبز میں)	1 کپ	مشروم (سلاسہ)	2 عدد	تیل	3 کھانے کے چیز	1 چائے کا چیز	اور یکانو	1 1/2 چائے کا چیز	موزریلا چیز (کشہر)	1 عدد (چھوٹی)	شلم مرچ (کیوبز میں)	1 چائے کا چیز	پیاز (کیوبز میں)	1 عدد (چھوٹی)	پیزا ساس:	1 کھانے کا چیز	1 کھانے کا چیز	پیاز (کیوبز میں)	1 عدد (چھوٹی)	پیزا کی روٹی بنانے کے لیے: اجزاء
نمک	1 چائے کا چیز	1 چائے کا چیز	شلم مرچ (کیوبز میں)	1 کپ	شلم مرچ (کیوبز میں)	1 عدد	تیل	2 کھانے کے چیز	1 چائے کا چیز	لہسن پیسٹ	1 چائے کا چیز	پیزا ساس:	1 عدد	پیاز (کیوبز میں)	1 کھانے کا چیز	نمک	1 کھانے کا چیز	1 کھانے کا چیز	پیاز (کیوبز میں)	1 عدد	پیزا کی روٹی بنانے کے لیے: اجزاء		
شیر	1 کھانے کا چیز	1 کھانے کا چیز	پیاز (کیوبز میں)	1 کپ	پیاز (کیوبز میں)	1 عدد	تیل	2 کھانے کے چیز	1 چائے کا چیز	پیاز (چوپڈ)	2 کھانے کے چیز	پیاز (چوپڈ)	2 کھانے کے چیز	کھانے کے چیز	کھانے کا چیز	نمک	1 کھانے کا چیز	1 کھانے کا چیز	پیاز (کیوبز میں)	1 عدد	پیزا کی روٹی بنانے کے لیے: اجزاء		
نمیرہ	1 کھانے کا چیز	1 کھانے کا چیز	کالی مرچ	1 عدد	کالی مرچ	2 کھانے کے چیز	تیل	3 کھانے کے چیز	کھانے کے چیز	ٹماٹر کا پیسٹ	3 کھانے کے چیز	ٹماٹر	2 کھانے کے چیز	کھانے کے چیز	کالی مرچ	1 عدد	کالی مرچ	1 کھانے کا چیز	کالی مرچ	کالے لیٹھوں (سلاسہ)	4 کپ	پیزا کی روٹی بنانے کے لیے: اجزاء	
اتما	1 عدد	1 عدد	کالے لیٹھوں (سلاسہ)	4 کپ	کالے لیٹھوں (سلاسہ)	4 عدد	نمک	1 چائے کا چیز	1 چائے کا چیز	تیل	2 کھانے کے چیز	2 کھانے کے چیز	کھانے کے چیز	کھانے کا چیز	کالے لیٹھوں (سلاسہ)	1 کپ	پانی	1 کپ	پانی	پیزا کی روٹی بنانے کے لیے: اجزاء			

ترتیب

پیزا کی روٹی:

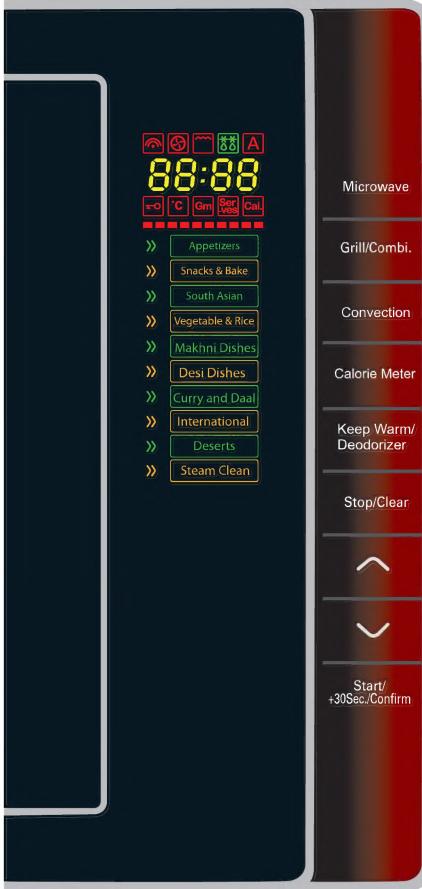
- ایک برتن میں پانی کے علاوہ پیزا کی روٹی کے تمام اجزاء ملا دیں۔
- اب تھوڑا تھوڑا پانی شامل کرتے جائیں اور مزید گوندھیں۔
- آدھے گھنٹے کے لئے آمیزے کو پھولنے کے لیے رکھ دیں۔



پیزا ناپاگ:

- ایک برتن میں چکن، نمک، کالی مرچ اور تیل ملا جائیں





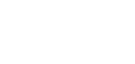
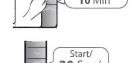
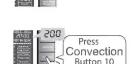
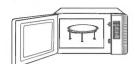
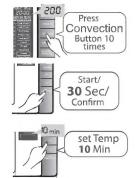
ماں کر دو یو

کنیکشن

اسٹاپ / کلیر

پُر پیچ سینگ بُن

اسٹارٹ / 30 SEC / کفم



DW-115C-HZ

• اب CONVECTION بُن کو دس دفعوں میں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پتخت ہو جائے۔

• START / 30SEC / CONFIRM کا بُن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• کھانا پکنے کا نام ایڈجسٹ کرنے کے لیے ۸۸ کا بُن دبا میں، جب تک کے نام 10 منٹ تک نہ پتخت جائے۔

• START / 30SEC / CONFIRM کا بُن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر پیز اوتو سے پٹا کر اون میں گرل ریک پر کھدیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بُن دبا میں، 110 سکرین پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بُن کو دس دفعوں میں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر پتخت ہو جائے۔

• START / 30SEC / CONFIRM کا بُن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• نام ایڈجسٹ کرنے کے لیے ۸۸ کا بُن دبا میں، جب تک کے نام 8 منٹ تک نہ پتخت جائے۔

• START / 30SEC / CONFIRM کا بُن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر کال کر گر مارم کر سرو کریں۔